



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
DEPARTAMENTO DE TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER -
CAMPUS FORTALEZA

PROJETO PEDAGÓGICO CURSO TÉCNICO EM EVENTOS

FORTALEZA,

2023

Reitor

José Wally de Mendonça Menezes

Pró-reitora de Ensino

Cristiane Borges Braga

Pró-reitora de Pós-Graduação, Pesquisa e Inovação

Joélia Marques de Carvalho

Pró-reitora de Extensão

Ana Cláudia Uchôa Araújo

Diretor do Centro de Referência em Educação a Distância

Igor de Moraes Paim

Diretor-Geral do Campus Fortaleza

Eduardo de Sousa Bastos

Diretor de Ensino do Campus Fortaleza

Adriana Guimarães Costa Sabóia

Diretor de Pesquisa do Campus Fortaleza

Rinaldo dos Santos Araújo

Diretor de Extensão do Campus Fortaleza

Edson da Silva Almeida

Chefe de Departamento do Turismo, Hospitalidade e lazer

Susana Dantas Coelho

Coordenador de Núcleo (NTEAD)

Cristiane Miranda Martins

Coordenador de Curso

Ricardo Furtado Rodrigues

**EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO
CURSO DE TÉCNICO EM EVENTOS**

COMISSÃO MULTICAMPI

Campus Acaraú	Campus Fortaleza
Amaurícia Lopes Rocha Brandão	Antônia Lucivânia de Sousa
Armando Matos Fontenele Júnior	Monte
Camila Franco	Barbara Luana Soares Marques
Ítalo Emanuel Rolemberg dos Santos	Débora Campos Silva de Andrade
Juliana Martins Pereira	Emmanuel Alves Carneiro
Maria Elisângela de Sousa	José Solon Sales e Silva
Michelle Soares Pinheiro	Kleber Augusto Ribeiro
Jairo Menezes Ferraz	Luiz Régis Azevedo Esmeraldo
Keina Maria Guedes da Silva	Susana Dantas Coelho
Valdo Sousa Da Silva	Valônia de Araújo Oliveira
Camila Matos Viana	

CAMPUS FORTALEZA

Amaury Gurgel Neto	Ana Karine da Silveira Pinheiro
Antônia Lucivânia de Sousa Monte	Débora Campos Silva de Andrade
Emmanuel Alves Carneiro	Iracly de Oliveira Moraes
Jean Custódio de Lima	Schmidlin
Kleber Augusto Ribeiro	José Solon Sales e Silva
Marcellus Giovanni da Silveira Pereira	Luiz Régis Azevedo Esmeraldo
Rebeca de Abreu Moreira	Maria Denise Nunes Rodrigues
Susana Dantas Coelho	Ricardo Furtado Rodrigues
	Valônia de Araújo Oliveira

SUMÁRIO

1 DADOS DO CURSO	6
1.1 Identificação da instituição de ensino	6
1.1.1 Dados da Sede Administrativa do IFCE	6
1.1.2 Dados do Campus Fortaleza	6
1.2 Informações gerais do curso	6
2. APRESENTAÇÃO	8
3. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	9
4. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO	11
5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	13
5.1. Normativas nacionais de cursos técnicos	13
5.2. Normativas institucionais comuns aos cursos técnicos	13
5.3 Normativas nacionais para cursos técnicos de nível médio	14
6. OBJETIVOS DO CURSO	14
6.1 Geral	14
6.2 Específicos	14
7. FORMAS DE INGRESSO	15
8. ÁREAS DE ATUAÇÃO	15
9. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL	16
10. METODOLOGIA	16
10.1 O Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)	18
10.2 Material didático	18
10.3 Orientação para os alunos	19
10.4 Atividades de acompanhamento do professor em EaD	19
11. ESTRUTURA CURRICULAR	20
11.1 Organização Curricular	20
11.2 Distribuição dos componentes curriculares nos semestres letivos	23
11.3 Matriz curricular	24
11.4 Fluxograma curricular	27
11.5 Avaliação da Aprendizagem	28
11.6 Sistemas de Avaliação	28
11.7 Recuperação da Aprendizagem	29
11.8 Da Frequência	30
11.9 Prática Profissional Supervisionada	30

12. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	31
13. EMISSÃO DE DIPLOMA	32
14. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO	32
15. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO	33
16. APOIO AO DISCENTE	34
16.1 atendimentos Educacionais Especializados	35
16.2 Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas - NEABI	37
17. CORPO DOCENTE	38
18. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO RELACIONADO AO CURSO	40
19. NÚCLEOS DE TECNOLOGIAS E EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA (NTEADS)	40
20. INFRAESTRUTURA	41
20.1 Biblioteca	41
20.2 Infraestrutura de laboratório de informática conectado à internet	44
20.3 Laboratórios Básicos	44
20.4 Laboratórios específicos à área do curso	45
21. REFERÊNCIAS	47

1 DADOS DO CURSO

1.1 Identificação da instituição de ensino

1.1.1 Dados da Sede Administrativa do IFCE

Nome: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará		
CNPJ: 10.744.098/0001-45		
Endereço: Av. Jorge Dumar, 1703		
Cidade: Fortaleza	UF: CE	Fone: (85) 3401.2300
E-mail: <reitoria@ifce.edu.br>	Página institucional na internet: www.ifce.edu.br e http://ead.ifce.edu.br	

1.1.2 Dados do Campus Fortaleza

Nome: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - Campus Fortaleza		
CNPJ: 10.744.098/0002-26		
Endereço: Avenida Treze de Maio, 2081, Benfica.		
Cidade: Fortaleza	UF: CE	Fone: (85) 3307-3639
E-mail: dtuhl.fortaleza@ifce.edu.br	Página institucional na internet: https://ifce.edu.br/fortaleza	

1.2 Informações gerais do curso

Denominação	Técnico em Eventos
Titulação conferida	Técnico em Eventos
Nível	Médio
Forma de articulação com o Ensino Médio	() Integrada () Concomitante (X) Subsequente
Modalidade	() Presencial (x) A distância, institucionalizado () A distância, através de programa de ensino

Polos de EaD institucionalizados	IFCE campus Fortaleza
Duração	(3) semestres () anos
Periodicidade da oferta	(x) semestral () anual
Formas de Ingresso	(x) Processo Seletivo () Sisu () Vestibular (x) Transferência (x) Diplomado
Número de vagas anuais	80 vagas
Turno de funcionamento	() matutino () vespertino () noturno () integral (x) não se aplica
Ano e semestre do início do funcionamento	2023.2
Informações sobre carga horária do curso	
Carga horária total dos componentes curriculares (disciplinas)	800 horas
Carga horária dos componentes curriculares obrigatórios (disciplinas)	800 horas
Carga Horária presencial e a distância	Presencial: 160 horas A distância: 640 horas
Percentual de carga horária a presencial e a distância	Presencial: 20% A distância: 80%
Carga horária do estágio supervisionado	-
Carga horária total da prática profissional supervisionada no curso	40 horas
Carga horária total das atividades complementares	-
Carga horária total do curso	800 horas
Sistema de carga horária	Créditos (01 crédito = 20 horas)
Duração da hora-aula	1 hora/aula = 60 minutos.

2. APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, firmado pela Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008 (BRASIL, 2008), integrante da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, vinculada ao Ministério da Educação, tem sua criação desde o ano de 1909, quando instituída a primeira Escola de Aprendizizes e Artífices no estado do Ceará pelo Decreto nº 7.566/1909 (BRASIL, 1909). Nesse sentido, faz-se necessário apresentar a visão, a missão e os valores dessa instituição para que se perceba a sua importância enquanto entidade de ensino inclusivo e qualitativo.

A sua proposta é a de tornar-se uma instituição de padrão de excelência no ensino, pesquisa e extensão na área de Ciência e Tecnologia. Como missão, a instituição visa produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética.

Além disso, nas suas atividades, o IFCE apresenta como valores o compromisso ético com a responsabilidade social, o respeito, a transparência, a excelência e a determinação em suas ações, em consonância com os preceitos básicos de cidadania e humanismo, com liberdade de expressão, com os sentimentos de solidariedade, com a cultura da inovação, com ideias fixas na sustentabilidade ambiental.

Diante disso, o presente documento apresenta o projeto pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Eventos na modalidade a Distância, delimitado a partir das projeções e valores firmados por esta instituição, atentando aos documentos e legislações pertinentes à criação de cursos técnicos subsequentes nas Instituições Federais.

A elaboração deste projeto pedagógico teve como primeiro procedimento metodológico a pesquisa documental das leis, decretos e resoluções acerca da criação e oferta de cursos técnicos pelas Instituições Federais. Com isso, delimitou-se a base pedagógica e normativa para o curso técnico subsequente a ser ofertado.

O presente projeto, que concebe o curso como preparação de jovens detentores do nível médio completo para ingresso imediato no mercado de trabalho, promoverá a integração do IFCE com os principais segmentos da sociedade, proporcionando oportunidades de qualificação para o mundo do trabalho, possibilitando aos cidadãos, o início de uma carreira profissional. Nessa perspectiva, a formação técnica em eventos obtida pelos egressos a partir dos conhecimentos, habilidades e atitudes relacionados à prospecção, planejamento, organização, coordenação e execução de serviços em eventos e cerimoniais, permitirá uma reflexão sobre os impactos sociais, culturais e ambientais nos eventos, bem

como uma compreensão dos fundamentos científicos e tecnológicos inerentes a um evento, que proporcionará sua atuação de maneira responsável e cidadã no mercado de trabalho.

O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Eventos, pertencente ao Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, se fundamenta nos parâmetros estabelecidos no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos - quarta edição, e destina-se a estudantes que concluíram o ensino médio e pleiteiam uma formação técnica.

3. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) é uma autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação, gozando de autonomia pedagógica, administrativa e financeira. O IFCE foi criado a partir da fusão entre Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará (CEFETCE) e Escola Agrotécnica Federal (EAF), regulamentado por meio da Lei 11.892/2008. Oferece cursos regulares de formação técnica, cursos superiores tecnológicos, licenciaturas, bacharelados e pós-graduação Lato Sensu e Stricto Sensu.

A implantação do IFCE no interior do Estado atende a meta do programa de expansão da rede federal de educação profissional e tecnológica e à própria natureza dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, no que diz respeito à descentralização da oferta de qualificação profissional, levando em conta as necessidades socioeconômicas de cada região e ainda o propósito de evitar o êxodo de jovens estudantes para a capital.

MISSÃO

Produzir, disseminar e aplicar os conhecimentos científicos e tecnológicos na busca de participar integralmente da formação do cidadão, tornando-a mais completa, visando sua total inserção social, política, cultural e ética.

VISÃO

Ser referência no ensino, pesquisa, extensão e inovação, visando à transformação social e ao desenvolvimento regional.

VALORES

Nas suas atividades, o IFCE valorizará o compromisso ético com responsabilidade social, o respeito, a transparência, a excelência e a determinação em suas ações, em consonância com os preceitos básicos de cidadania e humanismo, com liberdade de expressão, com os

sentimentos de solidariedade, com a cultura da inovação, com ideias fixas na sustentabilidade ambiental.

O IFCE *campus* Fortaleza, localizado na cidade de Fortaleza teve origem no início do século XX, quando da criação da Escola de Aprendizes Artífices, pelo Presidente Nilo Peçanha. Passou por várias mudanças em sua denominação, em 1941 passou a Liceu Industrial do Ceará, em 1968 recebeu o nome de Escola Técnica Federal do Ceará, até então, disponibilizada para sociedade profissionais formados a nível de Qualificação Profissional e Técnica. Em 1999, por meio da Lei Federal nº 8.948, foi transformada em Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET), e recebeu autorização para a oferta do ensino.

A Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, unificou o Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET) e as Escolas Agrotécnicas Federais (EAF), criando assim, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia.

Dessa forma, o IFCE Campus Fortaleza, foi criado em 29 de dezembro de 2009, pela Lei 11.892, atualmente oferta 35 cursos. Sendo 11 cursos técnicos disponibilizados à sociedade, a saber: edificações, eletrotécnica, guia de turismo, informática, instrumento musical, manutenção automotiva, mecânica, química, refrigeração e climatização, segurança no trabalho, telecomunicações.

Além da oferta de cursos técnicos, o campus oferece cursos de graduação, como licenciaturas (em artes visuais, teatro, matemática, física), engenharias (civil, computação, mecatrônica, telecomunicações), tecnólogos (em estradas, gestão ambiental, gestão desportiva e de lazer, hotelaria, mecatrônica industrial, processos químicos, saneamento ambiental, , telemática) e bacharelado em turismo.

O campus oferta cursos a nível de pós-graduação, contemplando as modalidades *Lato Sensu* e *Stricto Sensu*: especialização em ensino de línguas estrangeiras e em turismo sustentável; mestrado em ciências da computação, engenharia de telecomunicação, ensino de ciências e matemática, tecnologia e gestão ambiental; doutorado acadêmico em ensino - RENOEN.

Com a oferta 35 cursos a comunidade, o IFCE *campus* Fortaleza, possui no semestre 2022.2, 9.900 alunos matriculados, configurando-se como o maior *campus* do IFCE no estado.

4. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO

Sabe-se que o turismo no Ceará é mola propulsora de desenvolvimento, geração de emprego e renda para as comunidades, o que nos faz compreender a importância socioeconômica desta atividade para o Estado. O Ceará tem 184 municípios, dos quais muitos têm elevado potencial para o turismo receptivo, tanto na capital Fortaleza, como ao longo do litoral, nas serras e nos sertões.

Além de Fortaleza, com sua infraestrutura para viagens, eventos, atrativos turísticos, destacam-se cidades como Canindé e Juazeiro do Norte que promovem o turismo religioso, Quixadá e adjacências, as quais possuem vocação para o desporto e ecoturismo, Guaramiranga e Tianguá, cidades serranas, que instigam também o ecoturismo e turismo rural, além dos 573 km de litoral, que estimulam o turismo de lazer, sol e praia.

Assim, o turismo se configura como atividade altamente lucrativa e geradora de empregos e no Brasil o fluxo turístico cresce 10% em média ao ano desde 1995. O Brasil tem atraído o mercado internacional gradativamente e o próprio mercado doméstico aumenta o índice de viagens para todas as regiões brasileiras, em especial a sul e nordeste.

Conforme dados do Ministério do Turismo, “(...) os dados referentes a 2018, apontam que o Brasil recebeu cerca de 6,62 milhões de turistas estrangeiros. Já no Ceará, o turismo cresceu significativamente nos últimos anos, contribuindo para a geração de emprego e do nível de renda da população. No período 2006/2016 o fluxo turístico via Fortaleza saltou 2.062.493 para 3.243.501 visitantes, cuja variação foi de 57,3%, ou seja, cresceu na base de 4,6% ao ano (SETUR/CE).

Além de movimentar a economia local, os destinos turísticos ganham visibilidade e, conseqüentemente, publicidade gratuita, ao mesmo tempo em que é notória a importância do turismo de eventos, seu crescimento em escala mundial e sua repercussão direta e indireta na economia dos países, nota-se a carência de profissionais qualificados para desempenhar essa atividade, visto seu crescimento, seguindo tendências e novas formas de organização de eventos, principalmente no que se refere à Fortaleza, sediadora de eventos relacionados à esportes, moda, arte, cultura, além de eventos corporativos e sociais, cada um com suas particularidades e formas de organização.

Considerando que o setor de eventos está intimamente ligado ao turismo, e nesse cenário, o Departamento de Turismo, Hospitalidade e Lazer, *Campus* Fortaleza tem importante notoriedade por contemplar três cursos de graduação e um técnico relacionados e inseridos no mesmo eixo, todos voltados para o turismo, hospitalidade, lazer e guiamento, possui condições técnicas e físicas de ofertar o curso em questão.

Entende-se pelo exposto que são necessários profissionais qualificados, capazes de captar, planejar, organizar e executar eventos das mais diversas naturezas com competência profissional e técnica, sendo assim um curso técnico subsequente, principalmente no contexto cearense, necessário para atender a contento a demanda.

Nesse sentido, o Departamento de Turismo do IFCE, *Campus* Fortaleza é reconhecido por sua tradição em formar profissionais nesta área desde a Escola Técnica do Ceará nos anos de 1999, quando o curso de guia de turismo foi referência no Nordeste. Além deste, o curso de Tecnologia em Gestão de Turismo ofertou vagas desde o ano de 2001.1 até o semestre letivo de 2009.1, colocando, no mercado, vários profissionais da área.

Fundamentando-se em percepções e contatos com o mercado, professores, editais, ofertas de emprego na área privada, pesquisa coletada pelos alunos e egressos, ficou evidenciado que, o mercado local já está com o número de profissionais gestores em Turismo satisfatório, entretanto, a oferta de cursos técnicos nessa área ainda é escassa.

Diante desse contexto e cientes de nossa realidade, entende-se o curso técnico em eventos como uma oportunidade a mais para os alunos egressos dos cursos do Turismo, Hotelaria e Desporto e Lazer que, muitas vezes, optam pela área de eventos, bem como capacitar pessoas que se identificam como possíveis profissionais da área.

A escolha está relacionada à vocação da nossa região Nordeste para o Turismo e eventos, à expertise e formação dos docentes, bem como à área dos três cursos superiores e ao técnico do departamento.

Com a implementação desse curso em Fortaleza facilitaremos aos alunos e à sociedade, uma compreensão fundamental das diversas possibilidades, tendências e formas de organização de eventos, setor que se complementa com outros setores diretos e indiretos do mercado, oportunizando diversos postos de trabalho com o intuito de viabilizar e expandir o acesso da comunidade a cursos técnicos com ensino de qualidade voltados para capacitação de profissionais das diversas áreas do conhecimento nos *campi* do IFCE.

Em termos gerais este projeto pedagógico propõe a elaboração de um curso técnico inovador e de qualidade, voltado para a realidade atual, principalmente face aos novos eventos que vêm sendo realizados em formato digital e online, que possivelmente possam se fortalecer como nova proposta em eventos no período pós pandemia.

O curso será focado em vislumbrar as diversas possibilidades e tipologias de eventos, até mesmo as pouco conhecidas, mas que podem ser consideradas como atrativas e possíveis de realização.

5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

5.1. Normativas nacionais de cursos técnicos

- Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).
- Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria o Instituto Federal do Ceará e dá outras providências.
- Lei nº 11.741/2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.
- Resolução CNE/CES nº 3, de 2 de julho de 2007. Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula, e dá outras providências.
- Decreto nº 9.057, de 25 de maio de 2017. Regulamenta o art. 80 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, dispõe sobre a oferta de cursos na modalidade a distância.
- Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais (Libras), e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000.
- Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
- Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
- Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

5.2. Normativas institucionais comuns aos cursos técnicos

- Regulamento da Organização Didática do IFCE (ROD).
- Plano de Desenvolvimento Institucional do IFCE (PDI).
- Projeto Pedagógico Institucional (PPI).
- Resolução Consup nº100, de 27 de setembro de 2017, que estabelece os procedimentos para criação, suspensão e extinção de cursos no IFCE.
- Tabela de Perfil Docente.
- Resolução Consup nº 028, de 08 de agosto de 2014, que dispõe sobre o Manual de

Estágio do IFCE.

- Resolução vigente que regulamenta a carga horária docente.
- Resolução vigente que determina a organização e o funcionamento do Colegiado de curso e dá outras providências
- Resolução vigente que regulamenta sobre a composição e organização dos Núcleos de Tecnologias Educacionais.
- Resolução nº 73, de 10 de novembro de 2022, que aprova ad referendum os procedimentos para a criação de cursos técnicos subsequentes e para a elaboração dos respectivos projetos pedagógicos, em caráter piloto, na modalidade a distância, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará

5.3 Normativas nacionais para cursos técnicos de nível médio

Devem ser observadas as formas de oferta dos cursos, ao considerar as normativas listadas nesta seção.

- Resolução nº 01, de 05 de Janeiro de 2021 que define as diretrizes curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.
- Resolução CNE/CEB nº 02, de 15 de Dezembro de 2020 que aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.
- Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional e dá outras providências.
- Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”.

6. OBJETIVOS DO CURSO

6.1 Geral

Formar profissionais de nível técnico capazes de coordenar, operacionalizar e avaliar eventos na sua dimensão de competência na modalidade EaD.

6.2 Específicos

- Formar profissionais aptos a desenvolver o planejamento operacional de eventos de acordo com a sua tipologia.

- Habilitar o profissional a coordenar e realizar a execução do evento: montagem, decoração, serviços técnicos, logísticos e operacionais.
- Qualificar o egresso para apoiar e supervisionar a operacionalização de serviços de alimentos e bebidas.
- Capacitar o profissional para realizar procedimentos de secretaria e apoio administrativo.
- Preparar o egresso para executar e supervisionar ações de recepção, cerimonial e protocolo.
- Formar profissionais aptos a coordenar e operacionalizar atividades de pré, evento e pós evento.

7. FORMAS DE INGRESSO

O ingresso ao Curso Técnico em Eventos, na forma subsequente, na modalidade à distância, poderá ser realizado através de processo seletivo aberto ao público (processo seletivo), para o primeiro período do curso, destinado a estudantes que tenham certificado de conclusão do Ensino Médio.

O Processo Seletivo atende aos dispostos na Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, no Decreto nº 7.824, de 11 de outubro de 2012, e na Portaria Normativa nº 18, de 11 de outubro de 2012, do Ministério da Educação.

As inscrições para o processo seletivo ocorrerão através de Edital próprio, do qual consta o curso com o número de vagas a preencher, os prazos de inscrição, a documentação exigida para a inscrição, os instrumentos, os critérios de seleção e demais informações úteis. O referido curso ofertará a cada semestre 30 vagas que serão preenchidas com os candidatos aprovados no exame de seleção.

Ademais, serão admitidos alunos diplomados e transferidos de outros cursos, do próprio Instituto Federal do Ceará ou de outras instituições de ensino, através de edital de seleção específico de admissão de alunos transferidos e diplomados, nos termos dos artigos 53 (transferência interna), 55 (transferência externa), 57 (transferência ex-offício) e 59 (Diplomados) do Regulamento da Organização Didática (ROD, 2015).

8. ÁREAS DE ATUAÇÃO

A formação técnica em eventos será formada para desenvolver ação empreendedora, proporcionando um trabalho colaborativo, proativo, criativo e técnico para solução de problemas e gestão de conflitos. Aplicando os conhecimentos multidisciplinares sobre aspectos socioculturais e econômicos dos locais onde serão

realizados os eventos, bem como conhecimentos técnicos sobre classificação e tipologias de eventos, hospitalidade, sistemas de realização de eventos, além das legislações que visam a garantir a integridade e a segurança dos participantes, o egresso poderá atuar em:

- Empresas de eventos e cerimonial;
- Meios de hospedagem;
- Cruzeiros marítimos;
- Restaurantes e *buffets*;
- Clubes sociais e esportivos;
- Órgãos públicos e entidades privadas
- Organizações do esporte
- Espaços de eventos.

9. PERFIL ESPERADO DO FUTURO PROFISSIONAL

O profissional concluinte do Curso Técnico Subsequente em Eventos, na modalidade a distância (EaD) oferecido pelo IFCE *Campus* Fortaleza, deverá apresentar um perfil de egresso que o habilite a desempenhar atividades voltadas para prospecção, planejamento, organização, execução e avaliação de eventos.

Ao concluir o curso Técnico Subsequente em Eventos o futuro profissional deverá estar apto a:

- Desenvolver o planejamento operacional de eventos de acordo com a sua tipologia;
- Coordenar e realizar a execução do evento: montagem, decoração, serviços técnicos, logísticos e operacionais;
- Apoiar e supervisionar a operacionalização de serviços de alimentos e bebidas;
- Realizar procedimentos de secretaria e apoio administrativo;
- Executar e supervisionar ações de recepção, cerimonial e protocolo;
- Coordenar e operacionalizar atividades de pré evento e pós evento.

10. METODOLOGIA

A proposta metodológica do curso Técnico Subsequente em Eventos em EAD se realiza numa modalidade de ensino-aprendizagem diferente da que estamos acostumados, uma vez que o processo pedagógico de ensino e aprendizado será dividido em dois momentos distintos e bem definidos, os momentos presenciais e os momentos a distância, a saber:

a) Momentos Presenciais: Serão realizados no *campus* com a participação dos alunos e do professor do respectivo componente curricular. Esses encontros servirão para apresentar as disciplinas, introduzir e construir novos conhecimentos, dar orientações gerais, realizar as atividades propostas, propiciar a troca de experiências entre discentes e docentes, sanar dúvidas e dificuldades dos alunos e avaliar os resultados.

O plano de realização das atividades presenciais deverá ser formalizado e publicado no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) para ciência e acompanhamento dos estudantes. As atividades presenciais definidas pelo professor do componente curricular e/ou coordenador do curso serão acompanhadas principalmente pelo professor.

Serão contabilizadas como atividade presencial: avaliação do estudante, atividades destinadas a laboratório, aula de campo, atividades em grupo de estudo, visitas técnicas e viagens de estudo, prática profissional supervisionada, dentre outras previstas no planejamento do curso desde que estas tenham sido definidas pelo professor ou coordenador.

Todas as atividades presenciais deverão ser registradas por meio de Atas, Relatórios, previsão no Plano de Ensino, dentre outras formas passíveis de comprovação da realização dos momentos presenciais. Os momentos presenciais são caracterizados pelo encontro dos estudantes com o professor da disciplina.

A Prática Curricular será desenvolvida presencialmente de forma síncrona e nos momentos presenciais

b) Momentos a Distância: A interação entre alunos e professor ocorrerá através do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA). É nele que serão disponibilizados os materiais didáticos, que podem ser: livros, apostilas, vídeo aulas e videoconferência entre outros recursos. Os momentos não presenciais possibilitam ao cursista acessar os conteúdos e as informações relativas às disciplinas do curso e ainda aproveitar o potencial pedagógico do ambiente virtual. O processo pedagógico torna-se dinâmico e interativo, em razão da troca de mensagens, da oferta de materiais complementares de estudo, da participação em bate-papo e em fóruns de discussão, além da troca de questionamentos e orientações.

c) A Prática Curricular será desenvolvida presencialmente de forma síncrona e nos momentos presenciais.

10.1 O Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA)

No tocante ao Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), o curso será ofertado no ambiente Moodle, plataforma de EAD utilizada oficialmente nos cursos do IFCE.

O Moodle permite realizar um processo de gestão democrática e participativa, com controle e avaliação do processo de ensino e aprendizagem, além de oferecer um conjunto de ferramentas que permitem a criação e o gerenciamento de cursos a distância, potencializando processos de interação, colaboração e cooperação e reunindo, numa única plataforma, possibilidades de acesso online ao conteúdo de cursos.

10.2 Material didático

Quanto aos materiais didáticos a serem utilizados, cada disciplina terá seu material base selecionado ou produzido por seu professor, que poderá ser um livro ou apostilas produzidas de forma específica para o contexto do curso ou, em casos que isso não seja possível, escolhidos conforme adequação ao programa da disciplina, à carga horária, aos objetivos pedagógicos e à bibliografia.

Além desse material base, o professor poderá utilizar materiais complementares, como outros textos, artigos, livros, websites, tutoriais, jogos, vídeos, animações e objetos de aprendizagem. Os materiais didáticos primarão por uma linguagem dialogada, inclusiva e acessível e estarão disponíveis para a turma na sala virtual do AVA.

O componente curricular será ministrado e exposto através do AVA do IFCE da plataforma Moodle e pelo aplicativo de videoconferência Conferência Web RNP. Cada disciplina do curso utilizará esses recursos conforme planejamento pedagógico. Serão utilizados materiais elaborados exclusivamente para o curso bem como poderão ser utilizados materiais já elaborados por outras instituições. A oferta de outros materiais complementares ficará a cargo dos professores da disciplina.

Múltiplos meios (mídias) serão utilizados para que sejam alcançados os objetivos educacionais propostos em sua justificativa. Cada mídia tem sua especificidade e pode contribuir para que se atinja determinados níveis de aprendizagem com maior grau de facilidade e que se possa atender à diversidade e heterogeneidade do público-alvo. Dentre essas mídias destacam-se aulas virtuais, fóruns, lista de discussão, salas de bate papo, conexões a materiais externos, atividades interativas, quizzes e textos colaborativos (wiki), videoconferência e atividades utilizando recursos virtuais com orientação de forma síncrona e assíncrona.

10.3 Orientação para os alunos

O aluno ingressante fará uma ambientação, disponível por meio digital, no ambiente de aprendizagem. No guia constará informações, tais como:

- As características da Educação à Distância;
- Como realizar o estudo a distância;
- Como realizar os estudos presenciais;
- Funcionamento do AVA;
- Organização e estrutura curricular;
- Metodologias utilizadas no desenvolvimento do curso;
- Forma de acesso aos Materiais didáticos;
- Formas de comunicação com o professor
- Avaliação da aprendizagem;
- Sugestões para melhor aproveitamento do tempo de estudos individuais e a distância (Hábitos de estudos).

Todo o material didático correspondente a uma disciplina do curso será acompanhado de um Guia da Disciplina, disponível no AVA. Neste Guia o aluno encontrará orientações sobre:

- A. Conteúdo da disciplina;
- B. Tempo mínimo necessário dedicado ao estudo;
- C. Previsão dos momentos presenciais;
- D. Cronograma da realização das avaliações;
- E. Critérios de aprovação.

10.4 Atividades de acompanhamento do professor em EaD

Em qualquer sistema de ensino, seja na modalidade presencial ou à distância, a comunicação entre alunos e professores é fundamental para que a aprendizagem ocorra. Daí que a eficiência de um sistema educacional depende basicamente do sistema de comunicação que assegure essa interatividade, o que se dará na medida em que exista uma infraestrutura de suporte para que se desenvolva uma metodologia de ensino que promova a aprendizagem ativa.

Em um curso a distância, em que o aluno está fisicamente distante do professor, importantes elementos deverão estar envolvidos para que a interação aluno/professor ocorra de fato. O acompanhamento do docente se destaca como um dos principais componentes para que essa comunicação se estabeleça de forma efetiva.

Nos diversos modelos de EaD, o professor da disciplina tem desempenhado funções de mediação entre os conteúdos das disciplinas e os alunos, entre professores e alunos e os alunos entre si. O professor da disciplina atuará através do AVA, participando de fóruns, elaborando e corrigindo questionários, atendendo aos alunos via chat ou outros meios de telecomunicação.

11. ESTRUTURA CURRICULAR

11.1 Organização Curricular

O Curso Técnico Subsequente em Eventos na modalidade a distância pertencente ao Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer que apresenta a seguinte denominação:

“Compreende tecnologias de planejamento, organização, supervisão, operação e avaliação do atendimento e do acolhimento em atividades de agenciamento e guiamento, hospedagem, gastronomia, eventos e lazer, com base em: leitura e produção de textos técnicos; raciocínio lógico; historicidade e cultura; [...]” (*Grifonosso*) (BRASIL, 2020 p. 445).

A matriz curricular apresenta 19 componentes curriculares obrigatórios e 02 opcionais, com conteúdos teóricos/práticos, presencial e a distância, alinhados com os objetivos e o perfil esperado para o egresso. Somente dessa forma, a sociedade e o mercado poderão receber técnicos em eventos aptos e qualificados para atuar com excelência

A matriz curricular está organizada em três semestres, sendo o 1º semestre, composto por 8 disciplinas obrigatórias, totalizando 320 horas; o 2º semestre composto por 7 disciplinas obrigatórias, somando 280 horas e no 3º semestre, composto por 5 disciplinas obrigatórias e 2 optativas, totalizando 280 horas, sendo 200 horas de obrigatórias e 80 horas de optativas. O discente receberá conhecimento teóricos e práticos sobre o curso, além da Prática Profissional em Eventos.

A organização curricular do curso segue as determinações legais presentes nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, com as Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional, no Decreto nº 5.154/2004 (BRASIL, 2004), no Catálogo Nacional dos Cursos (BRASIL, 2020), bem como nas diretrizes definidas no Projeto Pedagógico Institucional. Conforme a Resolução CNE/CP nº

01/2021 (BRASIL, 2021), o curso cumprirá no mínimo carga horária presencial de 20% (vinte por cento).

Todos os componentes curriculares possuem 40 horas, com oferta de 80% na modalidade a distância e 20% na forma presencial.

A matriz contempla componentes curriculares obrigatórios que serão ministrados de forma interdisciplinar, o que possibilitará ao discente uma formação e visão integrada na forma de atuar no mercado de eventos. Existem duas disciplinas optativas na matriz curricular, por lei, obrigatórias para a Instituição, entretanto, optativas para o discente, não sendo necessárias para contabilizar a carga horária do curso, as disciplinas de Libras (40h) e Educação Física (40h), descritas no no Catálogo Nacional dos Cursos (BRASIL, 2020), bem como nas diretrizes definidas no Projeto Pedagógico Institucional. Conforme a Resolução CNE/CP nº 01/2021 (BRASIL, 2021), o curso cumprirá a carga horária presencial de 20% (vinte por cento).

Os temas transversais são orientados pela Resolução n. 41 de 26 de março de 2022 do IFCE e pela Resolução CNE/CP n.1 de 15 de janeiro de 2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

Na resolução n.41, no Art. 2º cita-se: “ (...) de inclusão e acessibilidade e das relações étnico-raciais, de economia e gestão criativa e de projetos em consonância com as políticas públicas e com as demandas coletivas da sociedade.”. Já o Art 3, inciso VIII da Resolução CNE/CP n.1 faz referência ao “ (...) XIII - reconhecimento das identidades de gênero e étnico-raciais, assim como dos povos indígenas, quilombolas, populações do campo, imigrantes e itinerantes (...)”. Desta feita, o Projeto Pedagógico de Eventos atenta-se em efetivar em seus componentes curriculares temas que permeiam o tocante do artigo associados ao componente.

Os Parâmetros Curriculares Nacionais tendem a incluir no currículo temáticas que contemplem suas complexidades, dinamismos e competências profissionais para o trabalho e para a sociedade.

Algumas dessas temáticas são abordadas neste projeto como a Educação Ambiental, Direitos Humanos e Educação para as Relações Étnico-Raciais. Estes temas são indicados e tratados de forma transversal nas disciplinas que se relacionam intrinsecamente com seus programas e conteúdo, conforme relacionados a seguir:

Os Parâmetros Curriculares Nacionais tendem a incluir no currículo novos temas, buscando contemplar suas complexidades e dinamismos. Algumas dessas temáticas são abordadas neste projeto como a Educação Ambiental, Direitos Humanos e Educação para as

Relações Étnico-Raciais. Estes temas são indicados e tratados de forma transversal nas disciplinas que se relacionam intrinsecamente com seus programas e conteúdos, conforme relacionados a seguir:

- A **Educação Ambiental** é abordada nas disciplinas de **Eventos Sociais e Culturais e de Eventos Esportivos e Recreativos** objetivando construir conhecimentos, habilidades, atitudes e valores sociais, voltados para a conservação do meio ambiente, bem comum de uso da comunidade, essencial a sua boa qualidade de vida e sustentabilidade.
- Os **Direitos Humanos** são resultados da luta pela universalização da dignidade humana. O tema é tratado de forma a compreender o legado histórico e, também, como um dos alicerces para a mudança social. A disciplina de **Legislação em Eventos** trabalha o tema considerando a contextualização dos direitos humanos e sua evolução histórica, incluindo a declaração dos direitos humano.
- A **Educação das Relações Étnico-Raciais, afro-brasileiras e indígenas** é abordada de forma a reconhecer a justiça e igualdade dos direitos sociais, civis, culturais e econômicos, assim como a valorização da diversidade daquilo que distingue os negros e indígenas dos outros grupos da população brasileira. O tema é tratado nas disciplinas de **Aspectos Socioculturais em Eventos e Aspectos Culturais da Gastronomia em Eventos** que adotam ações pedagógicas de valorização e respeito às pessoas negras, sua descendência africana, e populações indígenas, tradicionais e ribeirinhas.

11.2 Distribuição dos componentes curriculares nos semestres letivos

1º SEMESTRE	2º SEMESTRE	3º SEMESTRE
Introdução ao Turismo e Eventos – 40 h - OBR	Alimentos e Bebidas para Eventos – 40 h - OBR	Logística e Operações de Eventos – 40 h - OBR
Aspectos Socioculturais em Eventos – 40 h - OBR	Marketing para Eventos – 40 h - OBR	Eventos Sociais e Culturais – 40 h - OBR
Linguagem e Comunicação – 40 h - OBR	Controle de Qualidade em serviços de Alimentos e Bebidas – 40 h - OBR	Eventos Esportivos e Recreativos – 40 h - OBR
Aspectos culturais da Gastronomia em Eventos – 40 h - OBR	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta – 40 h - OBR	Prática profissional em Eventos – 40 h - OBR
Criatividade e Recreação em Eventos – 40 h - OBR	Gestão de Riscos em Eventos – 40 h - OBR	Eventos Acadêmicos e Corporativos – 40 h - OBR

Procedimentos Administrativos em Eventos – 40 h - OBR	Empreendedorismo em Eventos – 40 h - OBR	
Legislação aplicada a Eventos – 40 h - OBR	Tecnologia e Inovação para Eventos – 40 h - OBR	
Gestão Financeira em Eventos - 40 h - OBR		
320 horas obrigatórias	280 horas obrigatórias	200 horas obrigatórias

Componentes curriculares optativos - total 120 horas

Libras - 40 h
Educação Física - 40 h
Ética e Gestão em Teatro - 40h

11.3 Matriz curricular

DISCIPLINAS CURRICULARES OBRIGATÓRIAS	Código	CH Total	Conteúdo Teórico		Prática Curricular	
			Presencial	Distância	Presencial	Distância
PRIMEIRO SEMESTRE						
INTRODUÇÃO AO TURISMO E EVENTOS		40	4	36	-	-
ASPECTOS SOCIOCULTURAIS EM EVENTOS		40	4	36	-	-
LINGUAGEM E COMUNICAÇÃO		40	4	36	-	-
ASPECTOS CULTURAIS DA GASTRONOMIA EM EVENTOS		40	0	40	-	-
CRIATIVIDADE E RECREAÇÃO EM EVENTOS		40	4	32	4	-
PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS EM EVENTOS		40	4	36	-	-
LEGISLAÇÃO APLICADA A EVENTOS		40	4	36	-	-
GESTÃO FINANCEIRA EM EVENTOS		40	4	36	-	-
CARGA HORÁRIA DO PRIMEIRO SEMESTRE		320	28	288	4	0
CARGA HORÁRIA PRÁTICA E TEÓRICA DO PRIMEIRO SEMESTRE			Cont. Teórico: 316h		Prática Presencial: 4h	
SEGUNDO SEMESTRE						
ALIMENTOS E BEBIDAS PARA EVENTOS		40	-	32	8	-
MARKETING PARA EVENTOS		40	8	32		-
CONTROLE DE QUALIDADE EM SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS		40	0	40	0	-

CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA		40	-	24	16	-
GESTÃO DE RISCOS EM EVENTOS		40	8	32	-	-
EMPREENDEDORISMO EM EVENTOS		40	8	32	-	-
TECNOLOGIA E INOVAÇÃO PARA EVENTOS		40	8	32	-	-
CARGA HORÁRIA DO SEGUNDO SEMESTRE		280	32	224	24	-
CARGA HORÁRIA PRÁTICA E TEÓRICA DO SEGUNDO SEMESTRE			Cont. Teórico: 256h		Prática Presencial: 24h	
TERCEIRO SEMESTRE						
LOGÍSTICA E OPERAÇÕES DE EVENTOS		40	-	30	10	-
EVENTOS SOCIAIS E CULTURAIS		40	-	30	10	-
EVENTOS ESPORTIVOS E RECREATIVOS		40	-	30	10	-
PRÁTICA PROFISSIONAL EM EVENTOS		40	-	8	32	-
EVENTOS ACADÊMICOS E CORPORATIVOS		40	-	30	10	-
CARGA HORÁRIA DO TERCEIRO SEMESTRE		200	-	128	72	-
CARGA HORÁRIA PRÁTICA E TEÓRICA DO TERCEIRO SEMESTRE			Cont. Teórico: 128h		Prática Presencial: 72h	
INTEGRALIZAÇÃO DA CARGA HORÁRIA DO CURSO						
	Total		Presencial		Distância	
	CH	%	CH	%	CH	%
Conteúdo teórico	700	87,5	60	37,5	640	100

Prática curricular	100	12,5	100	62,5	-	-
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	800	100	160	20	640	80

COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS						
Disciplinas Curriculares Optativas	Código	CH Total	Conteúdo Teórico		Prática Curricular	
			Presencial	Distância	Presencial	Distância
EDUCAÇÃO FÍSICA		40	40	-	-	-
LIBRAS		40	40	-	-	-
ÉTICA E GESTÃO EM TEATRO		40	40	-	-	-

INTEGRALIZAÇÃO DA CARGA HORÁRIA DOS COMPONENTES OPTATIVOS						
	Total		Presencial		Distância	
	CH	%	CH	%	CH	%
CONTEÚDO TEÓRICO	120	100	120	100	-	-
PRÁTICA CURRICULAR	-	-	-	-	-	-
CARGA HORÁRIA TOTAL	120	100	120	100	-	-

11.4 Fluxograma curricular

PRIMEIRO SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	TERCEIRO SEMESTRE
Introdução ao Turismo e Eventos (40 h – 2 créditos)	Alimentos e Bebidas para Eventos (40 h – 2 créditos)	Logística e Operações de Eventos (40 h – 2 créditos)
Aspectos Socioculturais em Eventos (40 h – 2 créditos)	Marketing para Eventos (40 h – 2 créditos)	Eventos Sociais e Culturais (40 h – 2 créditos)
Linguagem e Comunicação (40 h – 2 créditos)	Controle de Qualidade em serviços de Alimentos e Bebidas (40 h – 2 créditos)	Eventos Esportivos e Recreativos (40 h – 2 créditos)
Elementos Gastronômicas em Eventos (40 h – 2 créditos)	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta (40 h – 2 créditos)	Prática profissional em Eventos (40 h – 2 créditos)
Criatividade e Recreação em Eventos (40 h – 2 créditos)	Gestão de Riscos em Eventos (40 h – 2 créditos)	Eventos Acadêmicos e Corporativos (40 h – 2 créditos)
Procedimentos Administrativos em Eventos (40 h – 2 créditos)	Empreendedorismo em Eventos (40 h – 2 créditos)	OPTATIVAS
Legislação aplicada a Eventos (40 h – 2 créditos)	Tecnologia e Inovação para Eventos (40 h – 2 créditos)	Libras (40 h – 2 créditos)
Gestão Financeira em Eventos (40 h – 2 créditos)		Educação Física (40 h – 2 créditos)
		Ética e Gestão em Teatro (40 h – 2 créditos)

11.5 Avaliação da Aprendizagem

Entendendo-se que avaliar é o ato de acompanhar a construção do conhecimento do discente, a avaliação da aprendizagem pressupõe promover o aprendizado, favorecendo o progresso pessoal e a autonomia, num processo global, sistemático e participativo.

A proposta pedagógica do curso prevê uma avaliação contínua e cumulativa, que, de forma integrada ao processo de ensino-aprendizagem, assuma as funções diagnóstica, formativa e somativa, utilizadas como princípios para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos futuros profissionais, e que funcione como

instrumento colaborador para verificação da aprendizagem, onde os aspectos qualitativos predominem sobre os quantitativos.

O processo de avaliação será orientado pelos objetivos definidos nos planos de ensino dos componentes curriculares do **Curso Técnico Subsequente em Eventos na modalidade a Distância**. As estratégias de avaliação da aprendizagem serão formuladas de tal modo que o discente seja estimulado à prática de pesquisa, à reflexão, à criatividade e ao autodesenvolvimento. O aproveitamento acadêmico será avaliado por meio do acompanhamento contínuo do discente. A avaliação do desempenho acadêmico é feita por componente curricular.

Propõe-se que, além das avaliações individuais, o docente possa utilizar outras formas de avaliação como: Autoavaliação (o discente analisa seu desempenho e descreve seus avanços e dificuldades); Avaliações de diferentes formatos (desafiadores, cumulativos); Mapas conceituais (organização pictorial dos conceitos, onde são feitas conexões percebidas pelos discentes sobre um determinado assunto); Outros instrumentos avaliativos variados, incluindo-se preferencialmente avaliações não individualizadas, como: seminários, exposições, eventos acadêmicos diversos, coletânea de trabalhos, entre outros. Desde que zelem pela segurança e controle da frequência, confiabilidade e credibilidade dos resultados.

O foco das atenções deve estar muito mais no ensino exigente, competente e inteligente, baseado em princípios científicos e na compreensão da estrutura do conhecimento, além do processo de desenvolvimento das estruturas mentais do educando.

11.6 Sistemas de Avaliação

A sistemática é adotada conforme o ROD (IFCE, 2017), a saber:

SEÇÃO I - DA AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM NA EAD

Art. 228. A sistemática de avaliação na EAD acontecerá nos cursos de nível técnico e superior, na modalidade semipresencial, observando-se as especificidades de cada nível de ensino.

Art. 229. O processo de avaliação deverá ser orientado pelos objetivos definidos nos planos de cursos, de acordo com cada nível de ensino ofertado nessa modalidade.

Art. 230. A avaliação da aprendizagem se realizará por meio da aplicação de provas, trabalhos presenciais ou virtuais, projetos orientados, experimentações práticas, entrevistas ou outros instrumentos, levando-se em conta o caráter progressivo dos instrumentos avaliativos ao longo do período letivo.

Art. 231. A avaliação dos estudantes contemplará atividades postadas no ambiente virtual, que contabilizando 40% do total da nota total obtida em uma disciplina, e atividades de avaliação presencial, responsáveis por 60% da nota, respectivamente.

Art. 232. A sistemática da avaliação ocorrerá por todo o período letivo, não havendo etapas.

Art. 233. A avaliação deverá ser composta por no mínimo um exame presencial, atividades síncronas (chats, atividades presenciais, etc.) e assíncronas (fórum, atividades postadas, etc.)

Nessa perspectiva e ainda de acordo com o ROD (IFCE, 2017) a sistemática de avaliação da EAD no ensino técnico se dará da seguinte forma:

Art. 242. A avaliação dos estudantes do ensino técnico a distância constará da média das atividades presenciais (AP) e da média das atividades a distância (AD).

§ 1º A média das atividades presenciais (AP) deverá ser obtida do resultado das avaliações presenciais.

§ 2º A média das atividades a distância (AD) deverá ser obtida do resultado de todas as atividades levadas a efeito no ambiente virtual.

Art. 243. A aprovação em cada componente curricular resultará da média ponderada das avaliações presenciais e a distância, devendo ser superior ou igual a 6,0 (seis).

§ 1º O estudante que não atingir a média para aprovação fará exame presencial final, que deverá ser aplicado até 10 (dez) dias após a divulgação do resultado da média semestral, desde que tenha obtido, no semestre, a média mínima 3,0 (três).

§ 2º A média final deverá ser obtida pela soma da média semestral, mais a nota do exame presencial final, dividida por 2 (dois); a aprovação do estudante está condicionada à obtenção da média mínima 5,0 (cinco).

Art. 244. Para ser aprovado, o estudante também deverá apresentar frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento), do total de horas letivas em cada componente curricular.

Art. 245. Somente deverá ser aprovado o estudante que, cumulativamente atender às condições dos artigos 244 e 245.

Art. 246. O rendimento acadêmico deverá ser mensurado, aplicando-se as fórmulas abaixo:

11.7 Recuperação da Aprendizagem

A recuperação, organizada com o objetivo de garantir o desenvolvimento mínimo que permita o prosseguimento de estudos, será estruturada de maneira a possibilitar a revisão de conteúdos não assimilados satisfatoriamente, bem como proporcionar a obtenção de notas que possibilitem sua promoção.

De acordo com a LDB 9.394/96 em seu Art. 12 “Os estabelecimentos de ensino, respeitadas as normas comuns e as do seu sistema de ensino, terão a incumbência - Inciso V - prover meios para a recuperação dos alunos de menor rendimento; e ao Art. 13 - Os docentes incumbir-se-ão de - Inciso IV - estabelecer estratégias de recuperação para os alunos de menor rendimento” (BRASIL, 1996)

Conforme o Art. 234 da Seção III ROD (IFCE, 2017) “Nos cursos a distância, a recuperação da aprendizagem segue os mesmos princípios e concepção adotados no ensino presencial”.

Nesse sentido, de acordo com ROD (IFCE, 2017):

Art. 100. Deverão fazer avaliação final (AF) o estudante de curso técnico que obtiver MP inferior a 6,0 (seis) e maior ou igual a 3,0 (três), e o estudante de graduação que obtiver MP inferior a 7,0 (sete) e maior ou igual a 3,0 (três).

§ 1º A avaliação final deverá ser aplicada no mínimo 3 (três) dias letivos após o registro do resultado da MP no sistema acadêmico.

§ 2º A avaliação final poderá contemplar todo o conteúdo trabalhado no período letivo.

§ 3º A nota da avaliação final (AF) deverá ser registrada no sistema acadêmico.

§ 4º O cálculo da média final (MF) o estudante referido no caput deverá ser efetuado de acordo com a seguinte equação

§ 5º Deverá ser considerado aprovado na disciplina o estudante que, após a realização da avaliação final, obtiver média final (MF) igual ou maior que 5,0 (cinco).

11.8 Da Frequência

De acordo com o ROD (2017):

Art. 239. Para ser aprovado o estudante também deverá apresentar frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento), por componente curricular.

Art. 240. Somente deverá ser aprovado o estudante que, cumulativamente, atenda às condições dos artigos 239 e 240.

Art. 241. Para efeito de frequência, computam-se as atividades presenciais em termos do número de turno (manhã/tarde/noite) em que o estudante esteve no polo ao qual sua matrícula está vinculada, bem como a participação nas atividades a distância.

11.9 Prática Profissional Supervisionada

O aprendizado dentro de um curso técnico não abrange somente a dimensão técnico-profissional, mas também conta com outras dimensões para a formação humana: trabalho, ciência, tecnologia e cultura, numa proposta de preparação acadêmica multidisciplinar e sistêmica. Dentre essas dimensões incluem-se ações proativas de caráter social na comunidade, participação em associações e entidades, participação em projetos de pesquisa, extensão, condução e execução de projetos de eventos, dentre outras.

Ao longo do curso, em diversos componentes curriculares os discentes terão oportunidades de elaborar vários projetos contemplando os diversos tipos de eventos. Na Prática Profissional, irão executá-los totalizando uma carga horária de 40 horas.

A Prática Profissional deve estimular os estudos, a interdisciplinaridade, de permanente e contextualizada atualização profissional específica, sobretudo nas relações com o mundo do trabalho, estabelecidas ao longo do curso, notadamente integrando-as às diversas peculiaridades regionais, culturais e globais.

12. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Conforme especificado no Art. 248 do ROD, o discente terá direito de requerer aproveitamento curricular a ser feito mediante análise da compatibilidade de conteúdo e de carga horária, no mínimo 75% do total estipulado para o componente curricular pretendido.

Poderão ser aproveitados os componentes curriculares cursados no mesmo nível de ensino ou em nível superior ao pretendido. O aproveitamento só não será permitido ao aluno que tenha sido reprovado no componente que deseja aproveitar.

Para a solicitação de aproveitamento, o discente deverá apresentar a seguinte documentação, devidamente autenticada pela instituição de origem, conforme o Art. 250, a saber:

- a) histórico escolar, com o código, créditos e a carga horária dos componentes curriculares, devidamente autenticado pela instituição de origem;
- b) programa dos componentes curriculares solicitados, devidamente autenticado pela instituição de origem.

Se o estudante discordar do resultado da análise poderá solicitar, uma única vez, o reexame do processo de aproveitamento de estudos, de acordo com o prazo e procedimentos estipulados pelo ROD.

Com relação ao processo de transferência, seguirá o edital de transferência do campus a ser amplamente divulgado pela instituição com as respectivas vagas a serem determinadas pelo departamento juntamente com o coordenador do curso. Para que a transferência seja solicitada pelo discente, faz-se necessário que atenda aos seguintes casos:

- a) da modalidade presencial para a modalidade a distância, desde que se observe a existência de vagas e a afinidade entre as áreas do curso em que o requerente se encontra matriculado e o curso pretendido;
- b) da modalidade a distância para a modalidade presencial, observando para isso o edital próprio de transferência. Nesse caso, o aluno concorrerá às vagas existentes, em igualdade de condições com os demais candidatos da comunidade, respeitando o preceituado nos Art. 55 e 56 do ROD.

Poderá ainda ser requerida a transferência entre campi. Ela deverá ser solicitada à Coordenadoria do Curso, mediante requerimento protocolado na Coordenação do campus de origem, observando a existência de vagas no curso e no campus destino, desde que este pertença à área afim ou ao eixo tecnológico em que o requerente se encontra matriculado.

13. EMISSÃO DE DIPLOMA

O aluno, ao cumprir todos os pré-requisitos obrigatórios previstos para conclusão do curso, está apto a receber o título de Técnico em Eventos, podendo este, optar em participar da solenidade de Conclusão de Curso. O diploma deverá ser solicitado no setor de protocolo do *campus*, de acordo com o calendário letivo, sendo expedido pela Coordenação de Controle Acadêmico (CCA) do *campus*.

14. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

O Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Eventos na modalidade a Distância, será avaliado a partir da concretização do principal objetivo do curso apresentado, que é: formar profissionais empreendedores, proativos, com visão holística, capacidade de tomar decisões e propor inovações que atendam aos anseios do mercado contemporâneo, além de senso crítico e respeito aos valores da democracia participativa.

Assim, o processo avaliativo deve ocorrer a partir dos agentes legais constituintes da consecução deste objetivo, sejam eles: os discentes, os docentes, os servidores técnicos e os gestores da instituição. Diante disso, as ações e estratégias avaliativas devem considerar as diversas funções e papéis destes sujeitos:

- I. do Colegiado de Curso - segundo a Resolução nº 75, de 13 de agosto de 2018 (IFCE, 2018) é um órgão normativo, executivo, consultivo e de planejamento acadêmico de atividades de ensino, pesquisa e extensão, que será constituído para cada um dos Cursos Técnicos do IFCE, composto pelo coordenador do curso como presidente, por um Pedagogo ou Técnico de Assuntos Educacionais, quatro Docentes e dois Discentes, devendo, os três últimos grupos constituir-se com seus respectivos suplentes.
- II. da Comissão Própria de Avaliação - CPA, do IFCE tem a finalidade de implementar o processo de auto avaliação do Instituto, bem como a sistematização e a prestação das informações solicitadas pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES). Nos campi a representação desta comissão dá-se por meio das subcomissões, previstas pela Resolução nº 12/2013 (IFCE, 2013), cuja composição é de quatro membros, sendo um representante dos professores, um representante técnico-administrativo, um dos alunos e um da sociedade civil.

O colegiado, responsável pela avaliação das diversas variáveis que compõem o curso, poderá estabelecer mecanismos avaliativos relacionados aos docentes, discentes, gestão, atividades de planejamento, didáticas e avaliativas do próprio curso.

A avaliação do Curso Técnico Subsequente em Eventos na modalidade a Distância incidirá sobre aspectos institucionais e pedagógicos, dentre eles as dimensões avaliadas pela CPA do Campus Fortaleza.

Além das dimensões pedagógicas que perpassam pelos principais agentes do processo de ensino-aprendizagem, como discente e docente. A avaliação docente, por exemplo, será respondida pelos alunos por meio da aplicação on-line de um questionário disponibilizado no sistema acadêmico. Esta será uma avaliação interna cujo foco é a melhoria de estratégias e postura docente em virtude das demandas geradas pelos estudantes.

Desse modo, serão avaliados aspectos como: pontualidade, assiduidade, domínio de conteúdo, domínio das ferramentas virtuais de aprendizagem, metodologia de ensino, presteza na resposta aos questionamentos dos alunos no AVA, comunicação com os estudantes e relação professor-aluno, dentre outros, definidos pela Coordenação Técnico-Pedagógica (CTP) e o Colegiado do Curso.

Além disso, há a proposta de uma auto avaliação discente, com o fim de promover ao aluno a possibilidade de refletir sobre o seu desempenho acadêmico.

Esta será elaborada pela CTP, juntamente com o colegiado do curso e será disponibilizada via sistema acadêmico. A publicidade dos processos avaliativos ocorrerá de forma a atender seu público-alvo, desde os relatórios gerados pela avaliação institucional às estratégias adotadas pela CTP na relação professor-aluno e melhoria do desempenho do próprio educando.

15. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES DO PDI NO ÂMBITO DO CURSO

No Ensino, a Monitoria é um Programa de incentivo à formação acadêmica que visa a formação dos espaços da aprendizagem, a melhoria da qualidade do ensino e o desenvolvimento da autonomia e formação integral dos estudantes. O Programa de Monitoria é destinado aos estudantes dos cursos técnicos e superiores. Seleciona o estudante monitor apto a compartilhar seus conhecimentos através de interação entre os estudantes e favorecendo a cooperação entre docente e discente, visando a melhoria da qualidade do ensino.

O Plano de Permanência e Êxito (PPE) uma política institucional constante no PDI, apresenta várias ações desenvolvidas pelo Ensino, a saber: práticas e eventos internos e de extensão; promoção junto aos discentes do *campus* jogos que promovam o desenvolvimento de raciocínio lógico (xadrez, jogos eletrônicos etc.), com vistas à melhoria no desempenho acadêmico; participação na realização dos Jogos do IFCE como elemento motivador para a permanência e o êxito do estudante; práticas e eventos internos e de extensão de cultura e arte (música, dança, pintura, escultura, cinema, fotografia, teatro, literatura, arte digital e etc.);

apoio na realização de feiras científicas e tecnológicas e olimpíadas internas e externas; disponibilização de biblioteca com estruturas e serviços mais convidativos, com foco no estudo individual e coletivo

A Pesquisa destaca pelas ações de iniciação científica e a extensão com lançamento de editais de bolsas para fomento a pesquisa e extensão tecnológica do campus, beneficiando dessa forma os discentes não apenas com a remuneração, mas também com a oportunidade de desenvolver pesquisa de cunho científico e de extensão.

A Extensão no PDI enfoca bastante a política do empreendedorismo, com a obrigatoriedade da oferta da disciplina na matriz curricular, além da implementação de incubadoras para pequenas empresas dos estudantes

Além disso, destaca-se o fortalecimento da articulação entre a Política de Assistência Estudantil e o Plano de Permanência e Êxito; aprimoramento dos serviços de alimentação e nutrição do IFCE por meio de uma avaliação qualitativa de melhoria da infraestrutura e avaliação qualitativa de melhoria do cardápio.

Todos os programas acima são importantes para a formação do aluno e para a permanência e êxito.

16. APOIO AO DISCENTE

O campus Fortaleza disponibiliza, aos discentes, o Programa de Assistência Estudantil, coordenado pela Diretoria de Extensão e Relações Empresariais (DIREX) e pela Coordenadoria de Serviço Social.

A Assistência Estudantil, conforme a Diretoria de Assuntos Estudantis, vinculada à Reitoria, tem como objetivo e missão: “[...] de planejar, incentivar e apoiar a melhoria do desempenho acadêmico e a educação integral do estudante, reduzindo a evasão e a repetência. [...] a políticas para os estudantes, sobretudo no que se refere às questões sobre moradia estudantil, alimentação, cultura, esporte e atendimento pedagógico e psicossocial [...]” (IFCE, 2018 1c.). Vários são os auxílios que o campus concede como: auxílio óculos, auxílio pai e mãe, auxílio transporte, entre outros.

Além dos auxílios e bolsas destinados aos alunos por meio da DIREX, há os programas de intercâmbio como o IFCE Internacional, organizado pela Assessoria de Relações Internacionais (ARINTER) que destina vagas e bolsas aos alunos para estudarem de um a dois semestres em instituições de ensino parceiras no exterior (IFCE, 2018 1d).

Os alunos, se necessário, também têm acesso ao serviço de psicologia escolar através de encaminhamento realizado pela Coordenadoria Técnico Pedagógica (CTP), que se faz

dentro de uma conduta de procedimentos éticos estabelecidos entre a CTP e a Coordenadoria de Serviço Social.

A Coordenadoria Técnico-Pedagógica (CTP) do IFCE é o setor responsável pelo planejamento, acompanhamento e avaliação de ações pedagógicas desenvolvidas no campus com vistas à formulação e reformulação contínua de intervenções pedagógicas (PRÓ-REITORIA DE ENSINO, 2014). Desta feita, as intervenções da CTP são fundamentais para assegurar o bom desempenho e desenvolvimento do aluno atingindo resultados satisfatórios quanto ao processo ensino-aprendizagem. Em parceria com as Coordenações de Cursos, a CTP propõe as ações de intervenções pedagógicas para os estudantes que apresentem baixo rendimento escolar (frequência e desempenho) ou situações-problemas com relacionamento entre colegas e professores, buscando alternativas que favoreçam a superação e/ ou minimização dessa problemática (PRÓ-REITORIA DE ENSINO, 2014). O campus também disponibiliza merenda escolar, serviço básico de saúde e odontológico.

16.1 Atendimentos Educacionais Especializados

Conforme o Resolução Resolução nº 50 de 2015/ CONSUP-IFCE sobre o Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), o PPC do curso compõe e busca fomentar entendimentos e trajetórias para amparar o aluno que possa apresentar necessidades específicas com a perspectiva da educação inclusiva e a permanência e êxito educacional.

A Resolução n. 50 de 2015 atende à Resolução CNE /CP n.1 de 15 de janeiro de 2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

O inciso XI do Art. 3 , Capítulo II da Resolução CNE/CP traz como referência:

(...) observância às necessidades específicas das pessoas com deficiência, Transtorno do Espectro Autista (TEA) e altas habilidades ou superdotação, gerando oportunidade de participação plena e efetiva em igualdade de condições no processo educacional e na sociedade.

Desta feita, o atendimento educacional especializado prestado pelo NAPNE tem como propósito o desenvolvimento e a implantação de recursos pedagógicos e de acessibilidade que abram espaço para a plena participação de todos os estudantes no processo ensino-aprendizagem, considerando suas necessidades educacionais específicas, suas potencialidades, e não suas deficiências.

Com esse atendimento complementar e/ou suplementar à formação, promove-se a

autonomia e a independência do estudante na instituição, na vida familiar e no mercado de trabalho.

No *campus* Fortaleza o NAPNE é composto por servidores com o intuito de identificar as demandas na melhoria do atendimento ofertado aos estudantes, criando a cultura da “educação para convivência”, aceitação da diversidade e, principalmente, quebrar as barreiras arquitetônicas, tecnológicas, educacionais e atitudinais.

Cabe ressaltar que o atendimento educacional especializado é um direito do discente e dever institucional, contando com a colaboração de docentes, coordenadores de curso, setor pedagógico, equipe gestora, setor de saúde e assistência social, além de servidores dos demais setores.

Para melhor atendimento especializado, elencam-se as atribuições dos atores envolvidos no processo:

- Docentes: Identificar alunos com necessidades especiais e reportar à coordenação e NAPNE; Planejar aulas acessíveis e inclusivas; Atuar de forma colaborativa na elaboração de Plano de Ensino Individualizado, sempre que necessário e com apoio do NAPNE
- Coordenadores de curso: Identificar as demandas dos discentes, barreiras enfrentadas e desafios apresentados pelos docentes, promovendo a articulação com os setores competentes visando garantir a aprendizagem, permanência e êxito dos mesmos.
- Setor pedagógico, de saúde e assistência social: Prestar atendimento multidisciplinar, identificando as demandas dos discentes, apoiando na organização de estudos, acolhimento e diversas outras estratégias.
- Gestão do Departamento: Apresentar demandas aos diferentes setores, sendo responsável por disponibilizar orçamento, condições de trabalho, recursos e engajamento dos servidores de modo a garantir a inclusão de todos os discentes, além de acompanhar o trabalho realizado no *campus* especialmente no que se refere a permanência e êxito.
- NAPNE: Orientar docentes e demais setores na identificação de alunos com necessidades especiais; Promover as ações inclusivas no *campus*, buscando discutir e envolver a comunidade acadêmica nas ações que zelem pelo acesso, permanência e êxito dos discentes com deficiências, temporárias ou permanentes no âmbito educacional. Essas ações abrangem o público-alvo da educação especial e possuem desdobramentos para toda a comunidade acadêmica.

16.2 Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas - NEABI

O Núcleo de Estudos e Pesquisas Afro-Brasileiras e Indígenas (NEABI) conforme Resolução n. 71 de 15 de julho de 2017 é voltado para estudos e ações afirmativas sobre africanidade, cultura negra e história do negro no Brasil e para questões indígenas e

quilombolas, tendo como missão sistematizar, produzir e difundir conhecimentos, fazeres e saberes que contribuam para a promoção da equidade racial e dos Direitos Humanos.

Neste entendimento, são desenvolvidas algumas práticas de apoio ao trabalho acadêmico e de práticas interdisciplinares, sobretudo nos seguintes momentos: projeto interdisciplinares englobando as diferentes disciplinas das ciências sociais aplicadas e afins; participação das atividades promovidas pelo núcleo de Estudos e Pesquisas Afrobrasileiros e Indígenas (NEABI) como a Semana nacional da consciência negra e as atividades desenvolvidas no âmbito do NEABI *Campus* Fortaleza alusivas aos povos indígenas (temáticas como ancestralidade, cultura, cosmologia, artesanato, gastronomia, entre outras) do Brasil e do Ceará. Aliado a isto, o NEABI Fortaleza coordena inúmeros projetos cadastrados no SIGPROEXT de grande visibilidade interna e externa ao IFCE *Campus* Fortaleza, como por exemplo, Danças Africanas Ancestrais e o AfroTurismo em Fortaleza: uma proposta de turismo cultural e memorial entre outros focados mais no âmbito local para ações complementares dos neabiano/as.

Nesse contexto, o núcleo contribuiu para diversos estudos e pesquisas dos discentes do turismo, facilitando e fortalecendo o apoio à atividades de extensão e pesquisa relacionadas às questões étnico raciais, além de ressaltar a importância das afirmativas sobre africanidade, cultura negra, além de questões indígenas e quilombolas.

A estrutura física do NEABI conta com: lousa, 10 carteiras, 5 computadores, 1 projetor (data-show); Acesso à Internet, ar condicionado, 1 mesa de 12 lugares, distribuídos em uma área de 40 m².

17. CORPO DOCENTE

Tabela I – Especificação das áreas e subáreas do corpo docente de acordo com a Tabela de Perfil Docente.

ÁREA	SUBÁREA	QUANTIDADE NECESSÁRIA DE DOCENTES
TURISMO	TURISMO E EVENTOS	08

GASTRONOMIA	HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS	01
EDUCAÇÃO FÍSICA	LAZER, JOGOS E RECREAÇÃO	01
COMUNICAÇÃO	COMUNICAÇÃO SOCIAL	01
LETRAS	LÍNGUA PORTUGUESA	01
LETRAS	LIBRAS	01
EDUCAÇÃO FÍSICA	TREINAMENTO FÍSICO-ESPORTIVO	02
GESTÃO DESPORTIVA E DE LAZER	GESTÃO EM DESPORTO E GESTÃO DO LAZER	01
ADMINISTRAÇÃO	CIÊNCIAS CONTÁBEIS	01
DIREITO	DIREITO PÚBLICO E PRIVADO	01
ECONOMIA	CIÊNCIAS ECONÔMICA	01

Tabela 2 – Corpo docente do curso Eventos na modalidade a Distância do IFCE no campus Fortaleza

NOME DO DOCENTE	GRADUAÇÃO	TITULAÇÃO MÁXIMA	REGIME DE TRABALHO	DISCIPLINAS QUE MINISTRA
AMAURY GURGEL NETO	Bacharelado em Turismo	Mestre em Gestão de Negócios Turísticos	DE	Aspectos Socioculturais em Eventos
ANA KARINE DA SILVEIRA PINHEIRO	Bacharelado em Economia Doméstica; Bacharelado em Turismo	Mestre em Gestão de Negócios Turísticos	DE	Criatividade e Recreação em Eventos
ANTÔNIA LUCIVÂNIA DE SOUSA MONTE	Bacharelado em Economia Doméstica	Doutora em Zootecnia	DE	Controle de Qualidade em serviços de Alimentos e Bebidas
DÉBORA CAMPOS SILVA DE ANDRADE	Bacharelado Em Turismo	Mestre em Psicologia	DE	Procedimentos Administrativos em Eventos; Eventos Acadêmicos e Corporativos
EMMANUEL ALVES CARNEIRO	Graduação em Educação Física	Doutor em Educação	DE	Logística e Operações de Eventos; Prática profissional em Eventos
IRACI DE OLIVEIRA MORAES SCHMIDLIN	Graduação em Comunicação Social - Publicidade e Propaganda	Mestre em Educação	DE	Marketing para Eventos

JEAN CUSTÓDIO DE LIMA	Licenciatura Letra/Inglês	Doutor em Educação	DE	Linguagem e Comunicação
JOSÉ SOLON SALES E SILVA	Bacharel em Direito; Bacharel em Turismo	Doutor em Geografia	DE	Cerimonial, Protocolo e Etiqueta
KLEBER AUGUSTO RIBEIRO	Graduado Em Educação Física	Mestre em educação	DE	Gestão de Riscos em Eventos; Eventos Esportivos e Recreativos
LUIZ RÉGIS AZEVEDO ESMERALDO	Bacharelado em Turismo	Mestre em Empreendimentos Turísticos	DE	Tecnologia e Inovação para Eventos
MARCELLUS GIOVANNI DA SILVEIRA PEREIRA	Graduação Gestão Turismo; Licenciado Em Letras-Português-Inglês.	Especialista em Turismo e Hospitalidade	DE	Introdução ao Turismo e Eventos; Eventos Sociais e Culturais.
MARIA DENISE NUNES RODRIGUES	Bacharelado em Ciências Contábeis	Mestre em Controladoria e Administração	DE	Gestão Financeira em Eventos
REBECA DE ABREU MOREIRA	Bacharelado em Direito	Mestre em Tecnologia e Gestão Ambiental	DE	Legislação aplicada a Eventos
RICARDO FURTADO RODRIGUES	Graduação em Ciências Econômicas; Graduação em Gestão Ambiental; Graduação em Gestão de Turismo	Doutor em Engenharia de Produção	DE	Empreendedorismo em Eventos
SUSANA DANTAS COELHO	Bacharel em Turismo	Doutora em Geografia	DE	Elementos Gastronômicos em Eventos
VALÔNIA DE ARAÚJO OLIVEIRA	Graduação em Gestão de Empreendimentos Turísticos; Licenciatura em Letras – Hab. Português Italiano	Mestre em Gestão de Negócios Turísticos	DE	Alimentos e Bebidas para Eventos
ANTONIO ULISSES DE SOUSA JUNIOR	Graduado em Educação Física	Mestre em Biotecnologia	DE	Educação física
ANDREA MICHILES LEMOS	Licenciatura Letra/Português	Mestre em Linguística	DE	Libras
MARIA DE LOURDES MACENA DE SOUZA	Licenciatura em Música	Doutora em Artes	DE	Ética e Gestão em Teatro

18. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO RELACIONADO AO CURSO

Nome do técnico	Cargo	Atividade desenvolvida
Ricardo da Silva Pedrosa	Técnico Administrativo	Suporte administrativo na condução do PPC e na

Bárbara Luana Sousa Marques	Pedagoga	condução das atividades acadêmicas do curso Suporte pedagógico na condução do PPC, aos docentes e discentes na melhoria do processo ensino aprendizagem.
Andréa Pinto Graça Parente	Assistente Social	Serviço Social
Cristiane Maria Martins Rodrigues	Nutricionista	Alimentação Escolar
Francisco de Assis Magalhães Araújo	Técnico em Assuntos Educacionais	Controle Acadêmico
Islânia Fernandes Araújo	Bibliotecária - Documentalista	Biblioteca
Patrícia de Barros Teles	Odontóloga	Serviço de Saúde

19. NÚCLEOS DE TECNOLOGIAS E EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA (NTEADS)

O Núcleo de tecnologias e educação a distância (NTEADS) do *campus* Fortaleza, tem como objetivo apoiar as atividades e ações de ensino, pesquisa e extensão na modalidade EAD, bem como, promover o uso e a disseminação de tecnologias, metodologias e recursos educacionais digitais no âmbito do *campus*. Para apoio às atividades da educação a distância, o *campus* Fortaleza possui um estúdio de gravação.

Dentre as principais competências, cabe ao NTEAD promover a educação a distância no *campus*, apoiar e promover a incorporação de tecnologias e metodologias educacionais, prestar suporte técnico e pedagógico aos docentes e discentes na modalidade EAD. O Núcleo de tecnologias e educação a distância (NTEADS) do *campus* Fortaleza é composto por três servidores, listados de acordo com a tabela abaixo:

Servidor	Função	Siape
Cristiane Miranda Martins	Coordenadora	1745328
Viviane Paiva de Lima	Assistente em Administração	1891713
Milena Nunes Olimpio Ribeiro	Assistente em Administração	269706

20. INFRAESTRUTURA

20.1 Biblioteca

Localizada próximo ao pátio central, ocupa uma área de 470m² e possui 84 assentos para estudo individual ou em grupo. Possui um acervo de mais 38.224 (trinta e oito mil duzentos e vinte e quatro) volumes (dados de fevereiro de 2023), que compreende livros, periódicos, dicionários, enciclopédias gerais e especializadas, teses, dissertações, monografias, DVDs e CDs, nas áreas de ciências humanas, ciências puras, artes, literatura e tecnologia, com ênfase em livros técnicos e didáticos.

A biblioteca dispõe de profissionais habilitados a proceder à catalogação, classificação e indexação das novas aquisições e ainda à manutenção das informações bibliográficas no Sistema Sophia. Além disso, é de responsabilidade da equipe de servidores a preparação física (carimbos de identificação, registro e colocação de etiquetas) do material bibliográfico destinado a empréstimo domiciliar.

Principais serviços:

- Acesso à base de dados Sophia nos terminais locais e via internet;
- Empréstimo domiciliar e renovação das obras e outros materiais;
- Consulta local ao acervo;
- Elaboração de catalogação na fonte;
- Orientação técnica para elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos, com base nas normas técnicas de documentação da ABNT, através do Manual de Normalização de Trabalhos Acadêmicos do IFCE (https://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/arquivos/manual-de-normalizacao-comerrata_3_edicao_2020.pdf);
- Orientação de depósito de trabalhos de conclusão de cursos de graduação (TCCs) e pós-graduação (TCCEs, dissertações e teses), no âmbito do IFCE (<https://ifce.edu.br/proen/bibliotecas/entrega-de-trabalhos-academicos>);
- Acesso ao portal de periódicos da CAPES;
- Educação de usuários no uso de recursos informacionais;
- Acesso à internet;
- Levantamento bibliográfico.

Todo o acervo da biblioteca está registrado, classificado de acordo com a CDD (classificação decimal de Dewey) e catalogado seguindo as normas da AACR2 (código de catalogação anglo-americano). Os usuários têm à disposição 6 (seis) terminais para consulta à

base de dados, na própria biblioteca e também podem acessá-la via internet pelo site: <http://biblioteca.ifce.edu.br/>.

CONSULTA AO ACERVO:

A consulta é disponibilizada ao usuário via WEB, por meio do Sistema Sophia ou de terminais próprios (intranet), localizados na biblioteca. As informações atinentes à localização de obras podem ser acessadas por mecanismos de buscas constantes dos seguintes campos: autor, título e assunto, outros (editora, série e ISBN/ISSN). Caso o usuário deseje efetuar o empréstimo de uma determinada obra, deverá anotar seu número de chamada (classificação + notação). Esse número é o endereço/localização da obra na estante. Ex: Romance A Normalista (Adolfo Caminha) - Classificação CE B869.3 + Notação C183n.

EMPRÉSTIMOS DE MATERIAIS:

O cadastramento é obrigatório para o empréstimo de materiais do acervo.

Quem pode se inscrever:

Alunos regularmente matriculados nos cursos presenciais e à distância do campus de Fortaleza e servidores ativos do campus de Fortaleza (professores, professores substitutos e servidores técnico-administrativos).

Como proceder:

Apresentar um documento oficial de identificação.

Período de inscrição:

A inscrição poderá ser feita durante o período letivo, para alunos, e em qualquer época, para servidores ativos.

EMPRÉSTIMO:

O usuário poderá retirar, por empréstimo domiciliar, qualquer publicação constante do acervo bibliográfico, exceto as obras de referência (enciclopédias, dicionários, atlas, periódicos, jornais, etc) e outras publicações que, a critério da biblioteca, não podem sair. O usuário não poderá retirar por empréstimo 2 obras iguais.

As obras emprestadas ficarão sob a inteira responsabilidade do usuário, tendo o mesmo o dever de responder por perdas e danos que, porventura, venham a ocorrer, de acordo com o que dispõe o Regulamento da Biblioteca. O Setor de Empréstimo funciona de segunda a sexta-feira, das 8h às 20h45min. Durante o período de férias escolares e recessos, o empréstimo é suspenso para a realização do inventário e arrumação das estantes.

RENOVAÇÃO DO EMPRÉSTIMO:

O empréstimo poderá ser renovado, por igual período, desde que a obra não esteja reservada e o usuário esteja em dia com a data de devolução. É importante ressaltar que a renovação será feita na data marcada para a devolução ou no dia imediatamente anterior a esta.

RESERVA DE MATERIAIS:

Quando a publicação solicitada não estiver na biblioteca, o usuário poderá reservá-la no site do campus de Fortaleza, por meio do Sistema Sophia. A ordem cronológica da reserva será rigorosamente observada. Após a devolução, a publicação reservada ficará à disposição do interessado por 2 dias úteis. O não comparecimento do usuário nesse prazo libera a reserva para o próximo da lista. O usuário poderá fazer mais de uma reserva, desde que de publicações diferentes. A duplicidade de reservas implica cancelamento automático de uma delas.

20.2 Infraestrutura de laboratório de informática conectado à internet

O IFCE – *Campus* Fortaleza possui 01 (um) laboratório de informática. O ambiente possui 22 (vinte e dois) computadores com configurações de hardware que proporcionam performance computacional adequada à execução dos programas aplicativos previstos para as disciplinas do curso. O ambiente é climatizado, dispõe de condições adequadas de iluminação e acústica, atende as exigências legais quanto à segurança e acessibilidade.

20.3 Laboratórios Básicos

O IFCE *campus* Fortaleza, disponibiliza pavilhões para as áreas de ensino. Há o pavilhão da indústria, da telemática, da química e meio ambiente, da construção civil, do ensino médio e licenciaturas, de artes e do turismo. Os pavilhões buscam concentrar coordenações de cursos, salas de aula e laboratórios de forma a facilitar a comunicação entre professores, alunos, coordenação, serviço de orientação pedagógica, controle acadêmico, banheiros, entre outros. Todos esses espaços estão interligados.

No térreo concentram-se os setores administrativos, como recursos humanos, contabilidade e planejamento, manutenção, instalações esportivas, apoio, telefonia e gabinete da reitoria.

Há ainda o estacionamento para servidores, cantina para alunos e servidores, cozinha da merenda escolar, sala de atendimento médico, sala do serviço social, incubadora, parque

aquático, campo de futebol, setores de manutenção, gráfica e de multimídia. Os espaços sociais dividem-se em:

- pátio com 722,50 m²
- ginásio – 797,37 m²
- quadra coberta – 1120 m²
- campo de futebol com 6910,90 m²
- espaço cultural – 148,20 m²
- Bloco de Desporto e Lazer

O IFCE tem 01 (hum) elevador, que é destinado a deficientes físicos e /ou emergências. Há também rampas e corrimões para facilitar o acesso a deficientes físicos.

Para a formação geral básica, há laboratórios/ ambientes gerais (básicos) que são utilizados para práticas pedagógicas, como a sala de videoconferência, a sala de multimeios, os auditórios que podem tanto atender a um espaço de projeção, como, para seminários e produção de eventos.

- **Sala de videoconferência:** ar-condicionado tipo split; 66,16m²; capacidade para 28 pax; refrigeração; 28 notebooks; luz fluorescente; lousa branca; cadeiras estofadas com espuma injetada e apoio de madeira formicada.
- **Laboratório multimeios:** com ar-condicionado tipo split; luz fluorescente; iluminação e ventilação naturais; capacidade para até 35 pax; mesa de professor de madeira formicada; mesa de madeira formicada para equipamentos de informática, lousa branca, 01 lcd fixo e 01 sobressalente; 01 cpu fixa e 01 sobressalente; 01 tv fixa e 01 sobressalente; 01 vídeo fixo e 01 sobressalente; 01 dvd.
- **Laboratório de informática:** 23 cpus com monitores lcd e teclados ligados à internet; capacidade para 23 alunos; hub com carga de 16; lousa branca; cadeiras estofadas de espuma injetada.
- **Auditório superior:** palco; articulação de iluminação; som; painel para projeção; ar-condicionado central; iluminação e ventilação naturais; com 405 3 m², considerando hall, escada e banheiros; 360 assentos.

- **Auditório inferior:** com 212,36m², considerando hall e banheiros, 110 assentos , palco; articulação de iluminação; som; painel para projeção; ar-condicionado de 10.000 btu; iluminação e ventilação naturais.

OBS: os banheiros são comuns aos auditórios e também o lobby que tem 87,94m².

20.4 Laboratórios específicos à área do curso

O Curso Técnico em Evento na modalidade a distância é contemplado com o laboratório de informática, laboratório experimental - UNITUR – Unidade Operacional de Turismo (para práticas profissionais; atividades complementares; teoria-prática), ônibus-laboratório e Sala Bar. Os laboratórios citados atendem às necessidades dos cursos, considerando que a matriz curricular contempla programação e execução de eventos e atividades teórico-práticas. Uso do Sala Bar em função das práticas de etiquetas, alimentos e bebidas.

Os laboratórios/ambientes básicos/geral apresentam equipamentos modernos que atendem às necessidades:

- **Laboratório experimental de eventos -UNITUR-** telefone, computador, impressora, internet.
- **Sala Bar:** espaço destinado à manipulação de alimentos.

21. REFERÊNCIAS

BRASIL. **CNE/2022**. Aprova a 4ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Brasília/DF: 2020. Disponível em: <http://cnct.mec.gov.br/cnct-api/catalogopdf>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Decreto 2208, de 17 de abril de 1997**. Regulamenta o parágrafo 2º do art. 36 e os artigos 39 a 42 da Lei 9394/96.

BRASIL. **Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004**. Regulamenta o § 2º do art.36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Decreto No 5.626, de 22 de dezembro de 2005**. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília/DF: 2005. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Decreto nº 5296/2004** que regulamenta as Leis Nº 10048/2000 e Nº 10098/2000. MEC. Disponível em: <http://catalogonct.mec.gov.br/> acesso em fevereiro de 2010.

BRASIL. **Decreto No 7.234, de 19 de julho de 2010**. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. Brasília/DF: 2010. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Decreto No 7.824, de 11 de outubro de 2012**. Regulamenta a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio. Brasília/DF: 2012. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7824.htm. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Decreto No 7566, de 23 de setembro de 1909**. Cria nas capitais dos estados as escolas de aprendizes e artífices para o ensino profissional primário e gratuito. Brasília/DF: 1909. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Lei nº 10.639, de 09 de janeiro de 2003.** Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências. Brasília/DF: 2003. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.639.htm. Acesso em: Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008.** Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena". Brasília/DF: 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111645. Acesso em: Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.** Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008. Disponível em: www.planalto.gov.br. Acesso em: Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Lei No 12.513, de 26 de outubro de 2011.** Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec). Brasília/DF: 2011. Disponível em: www.planalto.gov.br. Acesso em: Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012.** Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências. Brasília/DF: 2012. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/112711.htm. Acesso em: Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Lei nº 3.552, de 16 de fevereiro de 1959.** Dispõe sobre nova organização escolar e administrativa dos estabelecimentos de ensino industrial do Ministério da Educação e Cultura, e dá outras providências Rio de Janeiro. 1959. Disponível em: www.planalto.gov.br. Acesso em: Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Lei nº 8.948, de 08 de dezembro de 1994.** Dispõe sobre a instituição do Sistema Nacional de Educação Tecnológica e dá outras providências. Brasília/DF: 1994. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Parâmetros Curriculares Nacionais: Ensino Médio: bases legais.** Ministério da Educação/Secretaria da Educação Média Tecnológica. Brasília, 1999.

BRASIL. **Parecer CNE/CEB No 024/2003.** Consulta sobre a legalidade do Art. 4º da Resolução 2/98, expedida pelo Conselho Municipal de Educação de Manaus. Brasília/DF: 2003. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Parecer CNE/CEB No 39/2004.** Trata da adequação às normas do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e no Ensino Médio. Brasília/DF: 2004. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Portaria nº 18, de 11 de outubro de 2012.** Dispõe sobre a implementação das reservas de vagas em instituições federais de ensino de que tratam a Lei no 12.711, de 29 de agosto de 2012, e o Decreto no 7.824, de 11 de outubro de 2012. Brasília/DF: 2012. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/cotas/docs/portaria_18.pdf. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Portaria No 330 de 23 de abril de 2013.** Institui o campus Avançado de Tabuleiro do Norte a condição de campus convencional. Brasília/DF: 2013. Disponível em: www.planalto.gov.br. Acesso em: 28 de novembro de 2022. 69

BRASIL. **Portaria nº 397, de 09 de outubro de 2002.** Aprova a Classificação Brasileira de Ocupações - CBO/2002, para uso em todo território nacional e autoriza a sua publicação. Brasília/DF: 2002. Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Portaria No 687 de 9 de junho de 2008.** Autoriza o Centro Federal de Educação Tecnológica do Ceará – CEFET a promover o funcionamento de sua Unidade de Ensino Descentralizada – UNED de Limoeiro do Norte. Disponível em: www.planalto.gov.br. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 01, de 17 de junho de 2004.** Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília/DF: 2004. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 01, de 30 de maio de 2012.** Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília/DF: 2012. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 01, de 5 de dezembro de 2014.** Atualiza e define novos critérios para a composição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, disciplinando e orientando os sistemas de ensino e as instituições públicas e privadas de Educação Profissional e Tecnológica quanto à oferta de cursos técnicos de nível médio em caráter experimental, observando o disposto no art. 81 da Lei nº 9.394/96 (LDB) e nos termos do art. 19 da Resolução CNE/CEB nº 6/2012. Brasília/DF: 2014. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 02, de 15 de junho de 2012.** Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Brasília/DF: 2012. Disponível em: <http://cnct.mec.gov.br/cnct-api/catalogopdf>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 1 de 05 de janeiro de 2021.** Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2021; Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-cne/cp-n-1-de-5-de-janeiro-de-2021-297767578>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

BRASIL. **Resolução nº 4/99, da Câmara de Educação Básica do Conselho Nacional de Educação.** Institui as Diretrizes Curriculares para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília, 1999.

DRUCKER, P. F. **Innovation and Entrepreneurship: Practice and Principles**. New York: Editora: Harper & Row, 1986. Educação em Direitos Humanos. Brasília/DF: 2020. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp001_12.pdf. Acesso em: 28 de novembro de 2022. IBGE. Panorama das Cidades, 2017. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ce/tabuleiro-do-norte/panorama>. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

FRIGOTTO, G., CIAVATTA, M.; RAMOS, M. O trabalho como princípio educativo no projeto de educação integral de trabalhadores. In: COSTA, H.; CONCEIÇÃO, M. (Org.). **Educação integral e sistema de reconhecimento e certificação educacional e profissional**. São Paulo: CUT, 2005.

IFCE. **Resolução nº 04 de 22 de maio de 2017**. Aprova a ratificação da Resolução nº 056 de 14 de dezembro de 2015, que aprova o Regulamento da Organização Didática. Fortaleza/CE: 2017. Disponível em: www.ifce.edu.br. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

IFCE. **Resolução nº 08 de 30 de janeiro de 2017**. Regimento Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE). Fortaleza/CE: 2017. Disponível em: www.ifce.edu.br. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

IFCE. **Resolução nº 099 de 27 de setembro de 2017**. Aprova o Manual de Elaboração de Projetos Pedagógicos de Cursos do IFCE. Fortaleza/CE: 2017. Disponível em: www.ifce.edu.br. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

IFCE. **Resolução nº 73, de 10 de novembro de 2022**. Aprova ad referendum os procedimentos para a Criação de cursos técnicos subsequentes e para a elaboração dos respectivos projetos pedagógicos, em caráter piloto, na modalidade a distância, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. Fortaleza/CE: 2022. Disponível em: www.ifce.edu.br. Acesso em: 12 de dezembro de 2022.

IFCE. **Projeto Político-Pedagógico Institucional**. Fortaleza/CE: 2018. Disponível em: www.ifce.edu.br/proen/projeto-politico-institucional. Acesso em: 28 de novembro de 2022.

ANEXO I

PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

PUDS 1º SEMESTRE

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO AO TURISMO E EVENTOS	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 40 horas CH Prática: - CH Presencial: 4 horas CH à Distância: 36 horas
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 1º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Surgimento e evolução da Atividade Turística. Impactos socioculturais, econômicos e ambientais do turismo. Mercado turístico, segmentação e efeito multiplicador na economia local e global. Infraestruturas necessárias à atividade turística e órgãos envolvidos com a cadeia produtiva do turismo. Conceitos, tipologia e fatores básicos para compreender a atividade turística. Conceitos, características e tipologia dos eventos. Evolução histórica dos eventos. Eventos e Lazer. Eventos e Turismo. Fundamentos de planejamento e organização de eventos. Fases do evento. Importância e influência dos eventos no contexto turístico. Profissionalização do setor. Profissional de eventos: funções, atribuições e campos de trabalho	
OBJETIVO	

- Conhecer o surgimento e a evolução da atividade turística, o desenvolvimento, e os impactos socioculturais, econômicos e ambientais que esta provoca;
- Reconhecer os segmentos do turismo, a importância do efeito multiplicador na economia local e global;
- Conhecer os órgãos que fazem parte do trade turístico;
- Assimilar conhecimentos sobre os conceitos, tipologias, componentes do mercado turístico e estruturas necessárias para o desenvolvimento da atividade turística em determinada região;
- Compreender o funcionamento do mercado de eventos;
- Conhecer a tipologia dos eventos;
- Compreender as fases de organização e planejamento de eventos;
- Identificar os profissionais de eventos e o papel desempenhado por cada um deles.

PROGRAMA

- História do Turismo – Dos primórdios à atualidade.
- O fenômeno turístico como um elemento social, manifestação cultural, atividade econômica e o impacto ambiental/ sustentabilidade.
- Conceitos: deslocamento, passeio, excursão, viagem de turismo, turista, excursionista, etc.
- Classificação econômica da atividade turística.
- Mercado Turístico: Oferta e Demanda. Tipos e formas de turismo (segmento turístico).
- Fatores condicionantes para participar da atividade turística.
- Infraestruturas necessárias para se desenvolver como destino turístico (potencialidades e atrativos turísticos).
- Características do “Produto” Turístico e o contraste com o Produto Industrial.
- Cadeia Produtiva do Turismo e os profissionais que trabalham na atividade.
- Conceituação e evolução histórica dos eventos; Tipologia dos eventos; Eventos e mercado turístico; eventos e entretenimento; planejamento e organização de eventos; mercado de eventos; profissionais do setor.
- Eventos sustentáveis - Eventos verdes.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
Ferramentas educacionais virtuais (Google Classroom e Plataforma Moodle);
Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.

RECURSOS

Atividades no Ambiente de Aprendizagem Virtual - AVA, vídeos, vídeo-aulas, textos complementares e aulas síncronas.

AVALIAÇÃO

A avaliação será feita por meio de variados instrumentos, como: atividades (oral e escrita), trabalhos realizados no ambiente virtual (individual ou em grupo), participação em aula síncrona (quando houver), entrega de tarefas, pesquisa orientada, elaboração de projetos, seminários, entre outros.

REFERÊNCIA BÁSICA

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática**. Pioneira Thomson Learning-SP,2019.
 MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas** / Barueri/SP: Manole, 2007.
 ROGERS, Tony. **Eventos: planejamento, organização e mercados**. Campus – RJ: 2011.
 ZITTA, Carmem. **Organização de eventos: da ideia à realidade**. / Brasília, DF: Senac, 6. ed. 2018.
 ZOBARAN, Sergio. **Evento é assim mesmo: do conceito ao brinde**. / Ed. Senac Rio. 3. Ed,2012.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BAHL, Miguel. **Eventos: a importância para o turismo do terceiro milênio**. 1. ed. São Paulo: Roca, 2003.
 FORTALEZA CONVENTION & VISITORS BUREAU. **Guia para profissionais de eventos: informações turísticas**. 2006.
 GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: manual para planejamento e execução**. São Paulo: Summus,1997.
 GIACAGLIA, Maria Cecília. **Eventos: como criar, estruturar e captar recursos**. Thomson Learning, 2006.
 NAKENE, Andréa Miranda. **Turismo, hotelaria e eventos: a arte e a técnica profissional do setor**. Rio de Janeiro: Infobook, 2013.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ASPECTOS SOCIOCULTURAIS EM EVENTOS

Código:

Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 40 horas	CH Prática: -
	CH Presencial: 4 horas	CH à Distância: 36 horas

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 1º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Diversidade nos eventos. Valorização da cultura local e a pluralidade de manifestações no Ceará. Acessibilidade. Responsabilidade Social. Ética. Sustentabilidade. O contributo dos eventos socioculturais para o desenvolvimento turístico de uma região.	
OBJETIVO	
Compreender a importância dos aspectos socioculturais nos eventos, levando em consideração a cultura local e a responsabilidade social.	
PROGRAMA	
<p>Unidade I: Aspectos Socioculturais</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conceito antropológico de cultura/s; ● Conceito de Sociocultural; ● O quadro sociocultural de uma comunidade; ● Influência sociocultural. <p>Unidade II: Cultura Local</p> <ul style="list-style-type: none"> ● O que é a Cultura Local; ● Valorização da Cultura Local; ● A Cultura Local e Eventos. ● O contributo dos eventos socioculturais para o desenvolvimento turístico de uma região. <p>Unidade III: Responsabilidade Social e Ética</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conceitos de Responsabilidade Social; ● Conceitos de Ética; ● A importância de trabalhar os eventos com responsabilidade social e ética. <p>Unidade IV: Sustentabilidade</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conceitos de Sustentabilidade; ● A Sustentabilidade e os Eventos. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais; Ferramentas educacionais virtuais (Google Classroom e Plataforma Moodle); Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.	
RECURSOS	
Atividades no Ambiente de Aprendizagem Virtual - AVA, vídeos, vídeo-aulas, textos complementares e aulas síncronas.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação será feita por meio de variados instrumentos, como: atividades (oral e escrita), trabalhos realizados no ambiente virtual (individual ou em grupo), participação em aula síncrona (quando houver), entrega de tarefas, pesquisa orientada, elaboração de projetos, seminários, entre outros.	
REFERÊNCIA BÁSICA	
BRITTO, Janaina. Estratégia para eventos: uma ótica do marketing e do turismo . São Paulo: Aleph, 2002. GIACAGLIA, Maria Cecília. Organização de Eventos - teoria e prática . São Paulo: Pioneira Tompson. Learning, 2004. MELO, Francisco de Paula Neto. Criatividade em eventos . São Paulo: Contexto, 2005. TENAN, Ilka Paulete. Eventos . São Paulo: Aleph, 2002.	
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
FONTES, Nema. Estratégia para Eventos . BRITTO, Janaína; São Paulo: Aleph, 2002. GIAGLIA, Maria Cecília. Eventos: como criar, estruturar e captar recursos . Pioneira Thonson: São Paulo, 2006. TENAN, Ilka Paulete Sevissero. Eventos . São Paulo: Aleph., 2002. WAT, David. Gestão de eventos em lazer e turismo . Porto Alegre: Bookman., 2004. ZANELIA, Luis Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e organização . São Paulo: Atlas, 2003. ZOBARAN, Sérgio. Evento é assim mesmo: do conceito ao brinde . Rio de Janeiro: SENAC, 2008 (L.C.)	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: LINGUAGEM E COMUNICAÇÃO

Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 40 horas CH Prática: - CH Presencial: 4 horas CH à Distância: 36 horas
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos:	
Semestre: 1º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Linguagem e comunicação: fundamentação teórica; elementos da comunicação; funções da linguagem; oratória; texto / textualidade; os diferentes tipos de texto; relação significativa: representação e interpretação; a relação objeto / signo / intérprete nas diferentes linguagens: literatura, artes visuais, cinema; coesão e coerência; revisão de aspectos gramaticais imprescindíveis.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> ● Discutir conceitos ligados à comunicação e à importância na vida profissional e pessoal do aluno. ● Compreender na leitura do texto escrito o significado, as causas e consequências dos fatos abordados, estabelecendo relação com outros textos e seu universo de referência. ● Ler e interpretar diferentes gêneros de textos associando-os às sequências discursivas literárias, jornalísticas, técnico-científicas, instrucionais, publicitárias etc. ● Produzir textos (orais e escritos) com coerência e coesão, considerando as condições de produção e utilizando recursos próprios da oralidade e da escrita em função das especificidades discursivas 	
PROGRAMA	

UNIDADE I: COMUNICAÇÃO

- Teoria da comunicação
- Processo da comunicação
- Elementos da comunicação
- A importância da comunicação
- Coesão e coerência

UNIDADE II: LINGUAGEM

- Linguagem, língua, fala e escrita
- Funções da linguagem
- A linguagem literária e outras linguagens
- Metalinguagem, interdiscursividade e intertextualidade
- Revisão de aspectos gramaticais pertinentes ao curso.

UNIDADE III: TEORIA TEXTUAL

- Tipologias textuais
- O texto literário e outras linguagens
- O texto pictórico e outras linguagens estéticas
- A linguagem cinematográfica
- Hipertexto
- Técnicas de apresentação de trabalho.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
Ferramentas educacionais virtuais (Google Classroom e Plataforma Moodle);
Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.

RECURSOS

Atividades no Ambiente de Aprendizagem Virtual - AVA, vídeos,
vídeo-aulas, textos complementares e aulas síncronas.

AVALIAÇÃO

A avaliação será feita por meio de variados instrumentos, como: atividades (oral e escrita), trabalhos realizados no ambiente virtual (individual ou em grupo), participação em aula síncrona (quando houver), entrega de tarefas, pesquisa orientada, elaboração de projetos, seminários, entre outros.

REFERÊNCIA BÁSICA

BARTHES, Roland. **Elementos de semiologia**. Trad. Izidoro Blikstein. 19ª ed. São Paulo: Cultrix, 2012.

BRAIT, Beth. **Bakhtin: outros conceitos-chave**. 2 ed. São Paulo: Contexto, 2012.

CARRIÈRE, Jean-Claude. **A linguagem secreta do cinema**. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira S.A,

GUIMARÃES, Thelma de Carvalho. **Comunicação e Linguagem**. São Paulo: Pearson, 2002.

KOCH, I.S. & TRAVAGLIA, L.C. **Texto e Coerência**. São Paulo: Contexto, 2002

KOCH, Ingedore da Silva. **A Coesão Textual**. São Paulo: Contexto, 2005

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

EDMEE, Brandi. **Educação da voz falada**. São Paulo: Atheneu, 2002

KLEIMAN, Ângela. **Texto e Leitor: Aspectos Cognitivos da leitura**. Campinas: Pontes, 2000

KOCH, I.S. & TRAVAGLIA, L.C. **Texto e Coerência**. São Paulo: Contexto, 2002

POLITO, Reinaldo. **Como falar corretamente e sem inibições**. São Paulo: Saraiva, 2003

SERAFINI, Maria Tereza. **Como Escrever Textos**. São Paulo: Globo, 1995

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ASPECTOS CULTURAIS DA GASTRONOMIA EM EVENTOS

Código:

Carga Horária Total: 40 horas

CH Teórica: 40 horas **CH Prática:** -
CH Presencial: - **CH à Distância:** 40 horas

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -

CH Prática Profissional (*quando esta vier embutida nos componentes curriculares*): -

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos: -

Semestre: 1º

Nível: Técnico

EMENTA

Princípios de Alimentos e Bebidas numa perspectiva sociocultural. Hábitos e Cultura Alimentar. Alimentos tradicionais [e ancestrais] do Brasil, Alimentos tradicionais e ancestrais do Nordeste e no/do Ceará. Perspectiva e influência da cultura indígena e africana na alimentação [e nas bebidas] brasileiras. Tendências Gastronômicas do Século XXI. Movimentos Gastronômicos: Slow Food, Fusion Food. Cozinha Molecular. Restrições e Seletividade Alimentar em Eventos.

OBJETIVO

- Conhecer a História da Alimentação no Mundo e a sua influência na cultura gastronômica brasileira e cearense;
- Conhecer a história e a evolução da cultura alimentar africana e a indígena e sua manifestação sociocultural na cultura gastronômica brasileira;
- Compreender as tendências gastronômica do Século XXI e sua aplicabilidade nos eventos;
- Aplicação de alimentos restritivos e seletividade alimentar em eventos.

PROGRAMA

Unidade I: História da Gastronomia

- Princípios da Alimentação;
- História da Alimentação no Mundo [aliado às manifestações tradicionais/ancestrais] e suas influências na cultura gastronômica brasileira;
- O aspecto cultural e social da Alimentação;
- Motivações Alimentares;

Unidade II: Tendências Gastronômicas do Século XXI

- Movimentos Gastronômicos: *Comfort Food, Slow Food; Food Tech, Mood Food, Mindful Eating, Fusion Food*; Cozinha Molecular; *Take Way*, Ambientes Instagramáveis.

Unidade III: Alimentos restritivos e seletividade alimentar em eventos

- Intolerância à Glúten;
- Intolerância à Lactose;
- Veganismo;
- Probióticos;
- Orgânicos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição dialogada com apoio de recursos audiovisuais;
Ferramentas educacionais virtuais (Google Classroom e Plataforma Moodle)
Trabalhos individuais e de grupo com acompanhamento.

RECURSOS

Atividades no Ambiente de Aprendizagem Virtual - AVA, vídeos, vídeo-aulas, textos complementares e aulas síncronas.

AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação será feita por meio de variados instrumentos, como: atividades (oral e escrita), trabalhos realizados no ambiente virtual (individual ou em grupo), participação em aula síncrona (quando houver), entrega de tarefas, pesquisa orientada, elaboração de projetos, seminários, entre outros.</p>	
REFERÊNCIAS BÁSICAS	
<p>CASCUDO, Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.</p> <p>DAVIES, Carlos Alberto. Alimentos e Bebidas. 3ª. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010.</p> <p>FERNANDES, Armesto Felipe. Comida: uma história. Rio de Janeiro: Record, 2004.</p> <p>FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet. 3ª.ed. São Paulo: Senac SP, 2004.</p> <p>FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. 2ª. ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2011.</p> <p>SPANG, Rebecca. Invenção do restaurante. Rio de Janeiro: Record, 2003.</p>	
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES	
<p>AMERICAN INSTITUTE FOR CANCER RESEARCH. The New America Plate - Comfort Foods: Recipes for a healthy weight and a healthy life. 2004, p. 1-36.</p> <p>BERTOTTI, F. Comida que emociona. Revista Vida e Saúde, 2010, p. 10-15.</p> <p>CORÇÃO, M. Memória Gustativa e Identidades: de Proust à Cozinha Contemporânea. s/d. p. 1-10.</p> <p>GIMENES, M. H. S. G. Cozinhando a tradição: Festa, Cultura e História no Litoral Paranaense. 2008. 393 f. Tese (Doutorado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba. 2008.</p> <p>MENDES, D. Para alimentar a alma: Tendência lá fora, a comfort food, a comida que desperta bem-estar e o prazer ligado à infância, se populariza no Brasil. 2007. Disponível em: <http://www.istoe.com.br/reportagens/detalhePrint.htm?idReportagem=5883&txPrint=completo>. Acesso em: 2 jun. 2013.</p> <p>NEUMANN, D. M. C.; SCHUMACHER, D.; REINHARDT, V. H. A influência cultural, da motivação e das emoções na alimentação saudável. s/d, p. 850-857.</p> <p>SCHARF, R. 7 Brazilian comfort foods. Disponível em: <http://deepbrazil.com/2011/04/18/7-brazilian-comfort-foods>. Acesso em: 2 jun. 2013.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: CRIATIVIDADE E RECREAÇÃO EM EVENTOS

Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 36 horas CH Prática: 4 horas CH Presencial: 8 horas CH à Distância: 32 horas
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos:	
Semestre: 1º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Economia criativa e suas interfaces frente a uma política de desenvolvimento sócio-cultural. Estratégias em eventos em prol da geração de emprego e renda e melhoria da qualidade de vida.	
OBJETIVO	
Compreender como a economia criativa atua na sociedade e seus benefícios em prol de atividades lúdicas e de lazer, geração de emprego e renda e melhoria da qualidade de vida.	
PROGRAMA	

Unidade 1

- Histórico e conceitos iniciais de economia criativa;
- Criatividade e inovação;
- Ferramentas ligadas a criatividade e inovação;
- Redes e cidades criativas segundo a UNESCO;
- Economia criativa no Brasil.

Unidade 2

- A importância da governança e seus atores sociais;
- Objetivos de desenvolvimento Sustentável (ODS) em eventos;
- Conhecendo a cidade criativa de Fortaleza;
- Cidade criativa de Fortaleza inovações e perspectivas.

Unidade 3

- Lazer e recreação;
- Jogos e aplicativos: facilidades x riscos;
- Lendas e Mitos (brincadeiras folclóricas);
- Criatividade e inovação em eventos;
- Dinâmica de Grupos (crianças);
- Dinâmica de Grupos (adolescentes);
- Dinâmica de Grupos (adultos);
- Dinâmica de Grupos (idosos);
- Dinâmica de Grupos (transtornos e limitações).

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas;
Trabalho em equipe.

RECURSOS

Atividades no Ambiente de Aprendizagem Virtual - AVA, vídeos, vídeo-aulas, textos complementares e aulas síncronas.

AVALIAÇÃO

A avaliação será feita por meio de variados instrumentos, como: atividades (oral e escrita), trabalhos realizados no ambiente virtual (individual ou em grupo), participação em aula síncrona (quando houver), entrega de tarefas, pesquisa orientada, elaboração de projetos, seminários, entre outros.

A prática dar-se-á a partir do planejamento e execução de atividades recreativas supervisionadas, jogos interativos, dinâmicas em grupo, atividades desportivas.

REFERÊNCIA BÁSICA

<p>BRASIL. Ministério do Turismo. Cidades Criativas do Brasil. Brasília:DF, 2016.</p> <p>IUBEL, Simone Cristina. Lazer, entretenimento e recreação. [livro eletrônico]. Curitiba: Inter Saberes, 2014.</p> <p>REIS, Ana Carla Fonseca; KAGEYAMA, Peter (orgs). Cidades Criativas - Perspectivas. São Paulo. Câmara Brasileira do Livro. 2011.</p> <p>SOARES, Vilmabel. Dinâmicas de grupos e jogos: psicodrama, expressão corporal, criatividade, meditação, artes. [livro eletrônico]. Petrópolis, RJ: Vozes, 2017.</p>	
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
<p>LEITÃO, Cláudia; MACHADO, Ana Flávia. Por um Brasil criativo: significados, desafios e perspectivas da economia criativa brasileira. BDMG cultural, 2018.</p> <p>MARCELLINO, Nelson Carvalho (org). Lazer e recreação: repertório de atividades por fases da vida. Papirus, 2013.</p> <p>REIS JÚNIOR, Dálcio Roberto dos. A criatividade nas organizações. [livro eletrônico]. 1ed. Curitiba: InterSaberes, 2021.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS EM EVENTOS	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 40 horas CH Prática: - CH Presencial: 4 horas CH à Distância: 36 horas
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos:	
Semestre: 1º	

Nível: Técnico
EMENTA
Logística e procedimentos administrativos; secretaria técnica; logística do evento; envio de e-mails; informações gerais; sistemas informatizados e mais utilizados na área; pagamentos; regras para submissão de trabalhos; programação do evento; instruções para área de exposição e comunicação do evento; apoio ao cliente; recepção; secretaria no local; credenciamento; entrega de kits; certificados de participação, apostilas, material didático; secretaria pós evento.
OBJETIVO
<ul style="list-style-type: none"> ● Capacitar os alunos para atuar na administração geral do evento; ● Desenvolver e implantar a Secretaria do Evento; ● Executar procedimentos administrativos em todas as fases do evento (pré, trans e pós eventos); ● Elaborar estratégias de comunicação do evento; ● Planejar e realizar a avaliação do evento.
PROGRAMA
<p>UNIDADE 1: LOGÍSTICA E OPERACIONALIZAÇÃO DE SECRETARIA Passo a passo do setor em eventos Secretaria técnica Logística do evento Check list Inscrições de um evento Tipologia do evento quanto aos tipos de acesso Formatos de inscrição Passo a passo para credenciamento Material para credenciamento</p> <p>UNIDADE 2: ATENDIMENTO GERAL Atendimento ao público Principais solicitações dos clientes Comunicação do Evento Criação de email Modos de envio Informações Gerais Principais serviços de apoio em um evento Sistemas informatizados Formas de Pagamento Tipologias de pagamento e suas especificidades</p> <p>UNIDADE 3: REGRAS PARA SUBMISSÃO DE TRABALHOS Editais Tipos de apresentações Programação do evento Passo a passo para a elaboração da programação em um evento</p>

Exemplo de programação de um evento

Instruções para área de exposição e comunicação do evento

Itens necessários

Procedimentos técnicos

Recepção

Características do recepcionista

Principais funções

Entrega de kits

Procedimentos de entrega de kits

Material para credenciamento

UNIDADE 4: CERTIFICADOS DE PARTICIPAÇÃO, MATERIAL DIDÁTICO

Elaboração de certificados

Tipos de materiais didáticos

Secretaria pós evento

Atividades executadas pós evento

Avaliação do Evento

Pesquisa de satisfação: elaboração, métodos de aplicação, resultados.

Meios de aplicação de pesquisa de satisfação

Modelo de pesquisa de satisfação

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas; aulas práticas; análise de vídeos; leituras e discussões de textos; estudo dirigido; pesquisa; atividades práticas simuladas.

RECURSOS

Atividades no Ambiente de Aprendizagem Virtual - AVA, vídeos, vídeo-aulas, textos complementares e aulas síncronas.

AVALIAÇÃO

A avaliação será feita por meio de variados instrumentos, como: atividades (oral e escrita), trabalhos realizados no ambiente virtual (individual ou em grupo), participação em aula síncrona (quando houver), entrega de tarefas, pesquisa orientada, elaboração de projetos, seminários, entre outros.

REFERÊNCIA BÁSICA

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática**. Pioneira Thomson Learning-SP,2019.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas** / Barueri/SP: Manole, 2007.

ROGERS, Tony. **Eventos: planejamento, organização e mercados**. Campus – RJ: 2011.

ZITTA, Carmem. **Organização de eventos: da ideia à realidade**. / Brasília, DF: Senac, 6. ed. 2018.

ZOBARAN, Sergio. **Evento é assim mesmo: do conceito ao brinde**. / Ed. Senac Rio. 3. Ed,2012.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
<p>CESCA, Cleuza Gertude Gimenes. Organização de eventos : manual para planejamento e execução / 13. ed. 2010</p> <p>MONTENEGRO, Inês. Recepcionista de eventos : a saber, o ser, o fazer. 2016.</p> <p>REIS, Joel. Sou produtora de eventos : diário de bordo para o aperfeiçoamento profissional. Editora Senac São Paulo:Senac Nacional, 2013.</p> <p>VELOSO, Dirceu. Organização de eventos e solenidades. 2003</p> <p>ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 2003.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: LEGISLAÇÃO APLICADA A EVENTOS	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 40 horas CH Prática: - CH Presencial: 4 horas CH à Distância: 36 horas
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 1º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
<p>Conceituação e noções de Direito e os fundamentos constitucionais. O processo de formação das leis. Da carreira do técnico em eventos. Legislação de Proteção ao Consumidor. Contratos. Contratos com a Administração Pública. Legislação aplicada à execução de eventos: CLT. Lei Rouanet. Legislação do Simples ao Nacional.</p>	
OBJETIVOS	
<ul style="list-style-type: none"> ● Ler e interpretar a legislação; ● Aprender sobre a atuação da legislação em eventos no Brasil; ● Compreender, esclarecer e estimular o debate de alguns aspectos sobre a Legislação pertinente para o técnico em eventos, vez que as perspectivas 	

desse profissional são muito amplas tanto no setor público como no setor privado, bem como os seus limites e possibilidades.
PROGRAMA
<p>Unidade 1 - Profissão de Técnico em Eventos e seu Exercício - Projeto de lei de 2017</p> <p>1.1. Introdução a Legislação 1.2 Constituição Federal de 1988 1.3 Espécies Normativas 1.4 Conceituação de Espécies Normativas</p> <p>Unidade 2 - CBO 3548-20 – O que é?</p> <p>2.1 Técnico em Eventos no setor privado 2.2 Consolidação das Leis Trabalhistas 2.3 Técnico em Eventos no setor público</p> <p>Unidade 3 - Dos contratos</p> <p>3.1 Contrato de prestação de serviços 3.2 Contrato de locação 3.3 Contrato de seguro 3.4 Contrato de transporte</p> <p>Unidade 4 - Código de Defesa do Consumidor</p> <p>4.1 Histórico do Código de Defesa do Consumidor 4.2 Estudos dos conceitos: consumidor – fornecedor – produto – serviço 4.3 Dos direitos básicos do consumidor 4.4 Da responsabilidade pelo fato do produto e do serviço 4.5 Da responsabilidade por vício do produto e do serviço 4.6 Da oferta 4.7 Da publicidade 4.8 Das práticas abusivas</p> <p>Unidade 5 - Legislação aplicada a execução de eventos: CLT</p> <p>5.1 Conceitos de empregado e empregador 5.2 Duração da jornada de trabalho 5.3 Suspensão e interrupção do contrato de trabalho 5.4 Trabalho temporário</p> <p>Unidade 6- Direitos Humanos</p> <p>6.1 Contextualização dos Direitos Humanos e sua evolução histórica 6.2. Declaração dos Direitos Humanos</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
Atividades no Ambiente de Aprendizagem Virtual - AVA, vídeos, vídeo-aulas, textos complementares e aulas síncronas.
RECURSOS

Variados instrumentos, como: atividades (oral e escrita), trabalhos realizados no ambiente virtual (individual ou em grupo), participação em aula síncrona (quando houver), entrega de tarefas, pesquisa orientada, elaboração de projetos, seminários, entre outros.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.
- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

REFERÊNCIA BÁSICA

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado Federal, 1988.

BRASIL. Código Civil. Lei n. 10.046, de 10 de janeiro de 2002. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.

BRASIL. Código Tributário Nacional. Lei 5.172 de 25 de dezembro de 1966. 3 ed. São Paulo: Rideel, 2006.

BRASIL Consolidações das Leis Trabalhistas. 9. ed. São Paulo: Rideel, 2003.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

GALVÃO, Aurélio Ferreira. NAVROSKI, Eliane Pires. **Legislação Aplicada a Eventos.** IFPR. Curitiba- PR. 2012 Disponível em:

<http://proedu.rnp.br/handle/123456789/553?show=full>

RODRIGUES, Sílvio. Direito Civil – Parte Geral das Obrigações. 30ª. ed. Saraiva, 2002.

MARTINS, S. P. Direito do Trabalho. 24 ed. São Paulo: Atlas, 2008.

MELLO, C. A. B. Curso de Direito Administrativo. 20 ed. São Paulo: Malheiros Editora, 2006.

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L6533.

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11771.htm

https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2013/lei/112933.htm

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/110098.htm

https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/2003/L10.741.htm

https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8069.htm

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
-----------------------------	-------------------------

DISCIPLINA: GESTÃO FINANCEIRA EM EVENTOS	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 40 horas CH Prática: - CH Presencial: 4 horas CH à Distância: 36 horas
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>):
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 1º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
<p>Conceitos básicos de planejamento e controle financeiro em eventos. Cálculo das despesas e custos inerentes ao evento. Ferramentas de avaliação da viabilidade financeira do evento. Relatórios de controle e acompanhamento financeiro. Projeção orçamentária-financeira de um evento.</p>	
OBJETIVO	
<p>Desenvolver a capacidade de análise desde o planejamento, controle e execução financeira na realização de eventos.</p>	
PROGRAMA	

UNIDADE I – CONCEITOS BÁSICOS

- Receita
- Despesas
- Custos
- Viabilidade financeira

UNIDADE II– CLASSIFICAÇÃO DAS DESPESAS E CUSTOS

- Despesa Variável
- Despesa fixa
- Custos Fixos
- Custos Variáveis

UNIDADE III – ANÁLISE DA VIABILIDADE FINANCEIRA

- Margem de Contribuição
- Break in point (Ponto de equilíbrio)
- Margem de Lucro
- Investimentos financeiros

UNIDADE IV – FERRAMENTAS DE CONTROLE FINANCEIRO

- Planejamento Financeiro
- Projeção Orçamentária
- Execução Orçamentária

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas; aulas práticas; análise de vídeos; leituras e discussões de textos; estudo dirigido; pesquisa; seminários práticos.

RECURSOS

atividades (oral e escrita), trabalhos realizados no ambiente virtual (individual ou em grupo), participação em aula síncrona (quando houver), entrega de tarefas, pesquisa orientada, elaboração de projetos, seminários, entre outros.

AValiação

<p>A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Alguns critérios a serem avaliados:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe. ▪ Resolução e discussão reflexiva dos estudos de casos <p>Avaliação, por meio da aplicação simulada, na construção de um projeto financeiro de eventos.</p>	
REFERÊNCIA BÁSICA	
<p>FREZATTI, Fábio. Orçamento Empresarial: planejamento e controle gerencial. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2015.</p> <p>CHIAVENATO, A. Gestão Financeira – uma abordagem teórica. 4ª ed. São Paulo: Atlas, 2022.</p> <p>SOUZA, Alceu; CLEMENTE, Ademir. Decisões financeiras e análise de investimentos: fundamentos, técnicas e aplicações. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008</p>	
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
<p>GITMAN, Lawrence J. Princípios de administração financeira. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.</p> <p>MORANTE, Antonio Salvador; JORGE, Fauzi Timaco. Administração Financeira: decisões de curto prazo, decisões de longo prazo, indicadores de desempenho. São Paulo: Atlas, 2009.</p> <p>SANTI FILHO, Armando de; OLINQUEVITH, José Leônidas. Análise de Balanços para Controle Gerencial: enfoque sobre o fluxo de caixa e previsão de rentabilidade. São Paulo: Atlas, 2009.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

PUDS 2º SEMESTRE

DISCIPLINA: ALIMENTOS E BEBIDAS PARA EVENTOS	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 32 horas CH Prática: 8 horas CH Presencial: 8 horas CH à Distância: 32 horas

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (quando esta vier embutida nos componentes curriculares): -
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos:	
Semestre: 2º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
<p>Concepção e composição de mesas para banquetes. Jantares sociais e empresariais. Festas sociais. <i>Mise-en-place</i> das mesas. Modalidades de Serviços. Técnica de Alicate. Serviços adequados a cada evento. Montagem e orçamento de cardápio. Ficha técnica. Controle de estoque de utensílios. Contratação de fornecedores de alimentos e bebidas. Uso do <i>catering</i>. <i>Eventos Gastronômicos</i>. Compreender a importância dos eventos gastronômicos para o lugar. Conceitos, cardápios e porcionamento. Os concursos, exposições, mostras, feiras, etc. Os principais eventos gastronômicos mundiais, brasileiros e cearenses e suas relações.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> ● Compreender conceitos básicos sobre a organização e operacionalização de banquetes, festas sociais e outras recepções diversas; ● Aprender as principais técnicas de serviços e sua importância para a qualidade no atendimento; ● Conhecer os principais utensílios de serviço, bem como a importância do controle de estoque dos mesmos; ● Estudar o conceito de <i>mise en place</i>, bem como, elaborar diversos tipos de <i>mise en place</i> em consonância com a proposta do cardápio do evento; ● Estudar a elaboração de cardápios para as diversas modalidades de eventos, bem como, parâmetros gerais sobre porcionamento de alimentos e bebidas; ● Estudar a ficha técnica como ferramenta de controle e entender o processo de terceirização de serviços; ● Conhecer os principais itens de composição do enxoval de mesa e elaboração de dobraduras de guardanapos; ● Estudar sobre a importância dos eventos gastronômicos para o desenvolvimento local. 	
PROGRAMA	

UNIDADE 01- ORGANIZAÇÃO E OPERACIONALIZAÇÃO DE BANQUETES

- Concepção e composição de mesas para banquetes.
- Jantares sociais e empresariais.
- Festas sociais

UNIDADE 02: EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Mobiliário e Utensílios de serviço
- Técnicas de Limpeza e Higienização de utensílios
- Controle de estoque de utensílios.

UNIDADE 03- ENXOVAL PARA EVENTOS

- Principais itens do Enxoval de Mesa
- Oficina de Dobraduras de Guardanapos

UNIDADE 04- MISE EN PLACE

- Noções gerais sobre Mise en place para eventos
- Tipos de Mise en Place

UNIDADE 05- TÉCNICAS DE SERVIÇOS

- Uso do alicate
- Modalidades de Serviços
- Técnicas de Bandejamento

UNIDADE 06:FERRAMENTAS DE CONTROLE E TERCEIRIZAÇÃO DE SERVIÇOS

- Noções Gerais sobre Ficha Técnica
- Contratação de fornecedores de alimentos e bebidas.
- Uso do *catering*

UNIDADE 07: CARDÁPIO E PORCIONAMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

- Estruturação de cardápio para eventos (alimentos e bebidas)
- Montagem e orçamento de cardápio

UNIDADE 08: EVENTOS GASTRONÔMICOS

- Os concursos, exposições, mostras, feiras, etc.
- Os principais eventos gastronômicos mundiais, brasileiros e cearenses e suas relações.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas; aulas práticas; análise de vídeos; leituras e discussões de textos; estudo dirigido; pesquisa; seminários práticos, aulas práticas.

RECURSOS

Variados instrumentos, como: atividades (oral e escrita), trabalhos realizados no ambiente virtual (individual ou em grupo), participação em aula síncrona (quando houver), entrega de tarefas, pesquisa orientada, elaboração de projetos, seminários, aulas práticas em laboratório.

AValiação

As avaliações, parcial e final, basear-se-ão em trabalhos individuais, de grupo e provas escritas, além da participação individual dos alunos em sala de aula através de exercícios teóricos e práticos e trabalhos.

REFERÊNCIA BÁSICA

CARVALHO, Mariana Aldrigui, **A arte de servir: um guia para conquistar e manter clientes destinado a funcionários, gerentes e proprietários**. Instituto de Culinária da América. [tradução Mariana Aldrigui Carvalho] São Paulo: Roca, 2004.

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. 3.ed. Caxias do Sul: Educs, 2007.

KUCHER, Débora e REIS, Juliana. **Serviço Memorável em alimentos e bebidas: um guia para maitres e supervisores de bares e restaurantes**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2019.

PANTANELA, Sérgio. **Apostila: Fundamentos de Eventos e Buffet**. Universidade Anhembí Morumbi. São Paulo, 2009.

SENAC, DN. **Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial**. Silvia Marta Vieira (Coord); Alexandre Augusto Freire Carauta. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2002.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

CABRAL, Breno Fernandes Tinoco. **Manual Prático de Serviços e Técnicas a mesa**. Natal (RN): Central de Cópias, 1995.

CANDIDO, Índio e Vieira; Elenara Vieira de. **Maitre d'hôtel – técnicas de serviço**. Caxias do Sul, Educs, 2002.

LIONEL, Maitre. **Restaurante: técnicas de serviços**. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 1993.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de organização de banquetes**. 3ª Edição. São Paulo (SP): SENAC-SP, 2004.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do Bar**. São Paulo: SENAC São Paulo, 1996.

VASCONCELLOS, Frederico; CAVALCANTI, Eudemar e BARBOSA, Lourdes. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca 2002.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: MARKETING EM EVENTOS

Código:

Carga Horária Total: 40 horas

CH Teórica: 40 horas **CH Prática:** -
CH Presencial: 8 horas **CH à Distância:** 32 h

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -

CH Prática Profissional (*quando esta vier embutida nos componentes curriculares*):

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos: -

Semestre: 2
Nível: Técnico
EMENTA
Apresentação dos principais conceitos e teorias do marketing e suas aplicações em eventos. As tendências do mercado de eventos. Noções de marketing digital. Plano de marketing e plano de comunicação. Composto de Marketing; Componentes do Mix de Comunicação. Orientação para elaboração e prática de eventos indicados para o perfil, as necessidades e os desejos do público-alvo, observadas suas especificidades de concepções de valor, precificação, entrega, divulgação, promoção e atendimento.
OBJETIVO
<p>OBJETIVO GERAL</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Apresentar os principais conceitos, teorias e práticas do marketing e suas aplicações na área de eventos. ● OBJETIVOS ESPECÍFICOS: ● Entender o conceito e o sistema do Marketing, bem como sua evolução; ● Perceber a importância do marketing como ferramenta estratégica na realização de eventos; ● Compreender o comportamento do consumidor de eventos; ● Implementar estratégias de produto, precificação, promoção e distribuição para empresas de eventos ● Compreender a relevância e os elementos dos planejamentos de marketing e de comunicação. ● Compreender o marketing digital e as transformações socioculturais e econômicas nas redes sociais e nas plataformas digitais.
PROGRAMA
<p>1. Conceito e principais fundamentos do Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Introdução ao Marketing de Eventos ● Tipos de Marketing ● Origens históricas e evolução do Marketing ● Tendências do mercado de eventos <p>2. Plano de marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Análise situacional ● Sistema de informação de marketing em eventos e pesquisa de mercado ● Comportamento do consumidor ● Estratégias e composto promocional em eventos - Os 4Ps do Marketing (Produto, Preço, Ponto de venda e Promoção) <p>3. Plano de comunicação</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mix de comunicação e promoção em eventos: (Propaganda, promoção de vendas e relações públicas; Vendas pessoais; Marketing direto e on-line; Casos de promoção em eventos)

<ul style="list-style-type: none"> ● Técnicas publicitárias: Briefing de campanha publicitária; Técnicas de peças publicitárias impressas, online. ● Noções de design, programação visual, identidade visual. <p>4. Marketing Digital</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Redes sociais, algoritmos e bolhas digitais ● Noções de metaverso e internet das coisas (5G) e as mudanças no mercado de eventos
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>A disciplina acontecerá no ambiente virtual de aprendizagem (Moodle), onde estarão os materiais didáticos, as atividades assíncronas e ocorrerão as interações entre a turma e o docente.</p> <p>Nos encontros presenciais, poderão ser utilizados o quadro branco e o projetor de slides, bem como laboratórios para eventuais aulas práticas com utilização de tecnologias digitais.</p> <p>Os encontros presenciais e/ou síncronos online primaram por contemplar atividades em que a interação seja primordial: aulas de esclarecimento de dúvidas, aulas práticas, apresentação de seminários, debates, defesas de propostas, etc.</p>
RECURSOS
<p>Material didático-pedagógico Recursos audiovisuais Laboratório de informática Plataforma Moodle</p>
AVALIAÇÃO
<p>A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Cada avaliação terá seus critérios e instruções detalhadamente esclarecidos para os alunos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Leitura de textos e debates ● Atividades / trabalhos de pesquisa / seminários ● Avaliações escritas ● Elaboração de projetos ● Atividades práticas no ambiente virtual de aprendizagem (uso de ferramentas e recursos digitais).
REFERÊNCIA BÁSICA

FERREIRA JUNIOR, Achiles Batista. AZEVEDO, Ney Queiroz. **Marketing digital: uma análise do mercado 3.0 - 1º Edição.** InterSaberes. E-book. (280 p.). Disponível em: <<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/30493/pdf/0>>.

HOYLE JR., Leonard H. **Marketing de eventos.** São Paulo: Atlas, 2003.

KOTLER, P. **Administração de Marketing**, 12. ed. São Paulo, SP: Pearson Prentice Hall, 2006.

MELO NETO, F. P. **Marketing de eventos.** 3.ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2001.

SARQUIS, Aléssio Bessa. **Marketing para pequenas empresas**, São Paulo, SP: SENAC, 2008

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

AMBRÓSIO, Vicente. **Plano de marketing: um roteiro para a ação.** São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

GIACAGLIA, Maria Célia. **Eventos: como criar, estruturar e captar recursos.** São Paulo: Thomson Pioneira, 2005.

OLIVEIRA, Djalma de Pinho R. **Planejamento estratégico.** São Paulo: Atlas, 2006.

WILLIAMS, R. **Design para quem não é designer: noções básicas de planejamento visual.** São Paulo: Callis, 2009.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
-----------------------------	-------------------------

DISCIPLINA: CONTROLE DE QUALIDADE EM SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Código:

Carga Horária Total: 40 horas

CH Teórica: 40 horas **CH Prática:** -
CH Presencial: - **CH à Distância:**
 40 horas

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -

CH Prática Profissional (*quando esta vier embutida nos componentes curriculares*): -

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos: -

Semestre: 2

Nível: Técnico

EMENTA

Princípios gerais de qualidade, Boas práticas no serviço de alimentação, Procedimentos Operacionais Padronizados, Doenças transmitidas pelos alimentos.

OBJETIVO

- Conhecer os princípios gerais do controle de qualidade, destacando sua importância no setor de eventos;
- Identificar as normas de padrões de qualidade em serviços de alimentos e bebidas no setor de eventos, especificados pelos órgãos competentes;
- Compreender as principais doenças transmitidas pelos alimentos, reconhecendo a importância da implantação dos programas de controle de qualidade na prevenção das mesmas.

PROGRAMA

I. Princípios Gerais de Controle de Qualidade

- Definição de qualidade e de controle de qualidade
- Princípios da qualidade total.
- Metas, estratégias e indicadores de qualidade.
- A necessidade da qualidade em serviços de alimentos e bebidas;
- Etapas do Controle de Qualidade em alimentos e bebidas.
 - Controle da matéria prima
 - Controle dos alimentos e bebidas em fase de preparação
 - Controle dos alimentos e bebidas prontos

II. Boas Práticas no Serviço de Alimentação

- Objetivos
- Conceitos Básicos
- Tipos de Contaminação
- Microrganismo em alimentos
- Protocolos de Seguranças
- Legislação que regulamenta as Boas Práticas do Serviço de Alimentação

III. Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)

- Objetivos
- Conceitos básicos
- Legislação que regulamenta os Procedimentos Operacionais Padronizados

IV. Doenças Transmitidas pelos Alimentos

- Conceitos básicos
- Doenças transmitidas por fungos
- Doenças transmitidas por bactérias

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas síncronas em ambiente virtual de ensino e aprendizagem (AVA) e plataformas digitais.

Leituras de materiais teóricos e de aprofundamento.

Discussões de temas e de casos concretos de eventos em fórum do AVA.

Resolução de questões, quizzes, simuladores e elaboração de tarefas relacionadas ao tema.

RECURSOS

Ambiente virtual de ensino e aprendizagem e suas ferramentas pedagógicas.

Plataforma virtual para aula síncrona (google meet).

Textos de fundamentação e de suporte, laboratório.

AVALIAÇÃO

Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe. Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.

- Desempenho cognitivo.
- Criatividade e uso de recursos diversificados.
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).
- Provas.

REFERÊNCIA BÁSICA

KOBLITA, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. Editora Guanabara Koogan, 2011. 301p.

SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico em alimentos**. 8 Ed São Paulo: Varela. 2020. 479p.

STANGARLIN, L; SERAFIN, A, L; MEDEIROS, L. B; SACCOL. A. L. F. **Instrumentos para diagnósticos de boas práticas de manipulação em serviços de alimentação**. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Rubio. 2014. 222p.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

FRANCO, B. D. G. M; FRANCO, M. L. **Microbiologia de alimentos**. São Paulo:Editora Atheneu.2008. 198p.

LIMA, U. A. **Matéria primas dos alimentos: Parte I – Origem animal**. Parte II – Origem animal. São Paulo: Blucher. 2010. 410 p.

SÃO JOSE, J. F. B; ABRANCHES; M.V. **Microbiologia e higiene de alimentos: teoria e prática**. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Rubio. 2019. 272p.

TANCREDE, R. P; SILVA, Y; MARIN, V. A. **Regulamento técnico sobre higiênico-sanitárias, manual de boas práticas para indústrias/serviços de alimentação**. Rio de Janeiro: L.F.Livros de veterinária Ltda. 2006. 212p.

TAVELLA, A. **Boas práticas de fabricação para serviços de alimentação**. São Paulo: Editora SENAI-SP. 1ª Edição. 2018. 80p.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
-----------------------------	-------------------------

DISCIPLINA: CERIMONIAL, PROTOCOLO E ETIQUETA	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 24 horas CH Prática: 16 horas CH Presencial: 16 horas CH à Distância: 24 horas
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 2º	
Nível: Técnico	
EMENTA	

Cerimonial, Protocolo e Etiqueta - Fundamentação histórica do cerimonial e do protocolo; ritos e importância na formação cultural das civilizações. Ordem geral de precedência e as particularidades dos poderes Executivo, Legislativo e Judiciário, níveis federal, estadual e municipal. Símbolos Nacionais – forma e apresentação. Normas e comportamentos. Ética no cerimonial e no protocolo oficial. Conhecimento de calendário de datas comemorativas. Uso adequado de trajes. Afinação de bandeira. Formas de tratamento. Composição de mesa. Ordem de precedência. Uso da bandeira oficial. Uso do hino nacional e outros símbolos. Cerimonial público. Decreto 70.274/1972.

OBJETIVO

- Levar ao aluno o conhecimento de Cerimonial e Protocolo indispensável ao sucesso de um evento, buscando conhecer a formação histórica desta prática humana e suas funções no âmbito público e privado;
- Estudar a precedência pública e privada para o bom êxito do ato de receber e acolher autoridades e convidados nos eventos sejam eles públicos ou privados para trazer harmonia ao convívio social;
- Estudar como a legislação afeta a esta área do conhecimento.

PROGRAMA

UNIDADE 1 - CERIMONIAL E PROTOCOLO

- 1.1. Pressupostos históricos.
- 1.2. Ritos e formação cultural.
- 1.3. Etiqueta.
- 1.4. Cerimonial e Protocolo.

UNIDADE 2 - CERIMONIAL PÚBLICO E PRIVADO

- 2.1. Funções do Cerimonial.
- 2.1. Cerimonial Público.
- 2.2. Cerimonial Privado.
- 2.3. Cerimonial à Mesa.
- 2.4. Cerimonial Eclesiástico. (Ritos e tradições culturais, específicos; • Cerimonial no Vaticano; • Eventos eclesiais mais executados; • Protocolo Eclesiástico; e • Ordem de Precedência na Igreja.)
- 2.5. Cerimonial Empresarial (• Ritos e tradições culturais, específicos; • Protocolo específico; • Eventos empresariais mais utilizados; • Ordem de precedência entre o Presidente, o Vice-Presidente e os executivos da empresa; e • Critérios utilizados na precedência empresarial.)

UNIDADE 3 - PRECEDÊNCIA

- 3.1. Precedência Pública
- 3.2. Decreto Federal Nº 70.274/1972
- 3.3. Resolução nº 263, de 30 de outubro de 2003 (cerimonial do STF)
- 3.4. Critérios para se aplicar a ordem de precedência
- 3.5. Precedência Social

UNIDADE 4 - MONTAGEM DE MESA E AFINAÇÃO DE BANDEIRAS

- 4.1. Tipos de Cabeceiras
- 4.2. Precedência a mesa

<p>4.3. Montagem de mesa</p> <p>4.4. Lei nº 5.700, de 1º de setembro de 1971 (uso dos símbolos nacionais)</p> <p>UNIDADE 5 – FORMAS DE TRATAMENTO</p> <p>5.1. Decreto Nº 9758/2019</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Aulas dialogadas com o auxílio de equipamento informatizado tais como data show, computador com projetor, TV, filmes, auditório com mesa de honra para realizar a aplicabilidade do estudo, em cerimonial público, demonstrando o lado prático. Laboratório de A & B para realização da aplicabilidade do conhecimento em cerimonial privado. Visitas programas da Assembleia Legislativa do Estado do Ceará com o intuito de analisar o Cerimonial e Protocolo. As avaliações serão processuais podendo ser em forma de avaliação convencional e/ou apresentação de seminários. As aulas presenciais e práticas contarão com carga horária de 16 horas, devendo desenvolver-se no <i>Campus Fortaleza</i> nas dependências dos auditórios e do Laboratório de Sala Bar da área de Turismo, Hospitalidade e Lazer, além de visita à Assembleia Legislativa do Estado.</p>
RECURSOS
<p>Recursos audiovisuais: Data show, Computador com projetor, TV</p> <p>Laboratórios: Auditórios, Laboratório de Sala Bar</p> <p>Insumos de laboratório: Papel 60 kg, Computador com impressora, Prismas de mesa.</p>
AVALIAÇÃO
<p>Apresentação de seminários. Análise de estudos de casos. Avaliação escrita, individual e em grupo. Avaliação de atividades práticas em laboratórios, momento em que o aluno será avaliado pelo uso das técnicas corretas em montagem de mesa de honra e mesa de jantares.</p>
REFERÊNCIA BÁSICA
<p>GONÇALVES, Luiziâna. Etiqueta, Cerimonial e Protocolo. Governo do Estado do Ceará: s/d. Disponível em: https://educacaoprofissional.seduc.ce.gov.br/images/material_didatico/eventos/eventos_etiqueta_cerimonial_e_protocolo.pdf. Consultado em 04 Nov 2022.</p> <p>LARA, Larissa Mongruel Martins de. Cerimonial e protocolo. Ponta Grossa: UEPG/NUTEAD, 2017. Disponível em: https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/206202/2/Cerimonial%20e%20Protocolo%20-%20UAB%20%28uma%20a%20uma%29.pdf. Consultado em 04 Nov 2022.</p> <p>OLIVERIA, Alan Santos. Organização de Eventos, Protocolo e Cerimonial: do público ao corporativo, do presencial ao digital. Curitiba: Editora InterSaberes: 2022.</p>
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

<p>BAERNA, Marta. PEDROSA, Sergiana. Cerimonial Contemporâneo: operacionalização das normas protocolares. Brasília: Editora Thesaurus, 2014.</p> <p>GAMBIROSIO, Stefania. C. Receber bem e organizar festas perfeitas. São Paulo: Nova Cultural, 1995.</p> <p>MATARAZZO, Cláudia. Gafe não é pecado. São Paulo: Melhoramentos, 1996.</p> <p>MEIRELES, Gilda Fleury. Protocolo e cerimonial. Normas, ritos e pompa. Omega. São Paulo: 2001.</p> <p>VIRGÍNIA, Bárbara. Etiquetas sem etiquetas. São Paulo: Loyola, 1995.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: GESTÃO DE RISCOS EM EVENTOS	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 40 horas CH Prática: - CH Presencial: 8 horas CH à Distância: 32 horas
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 2	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Princípios, termos, classificação e definições de risco. Planejamento da gestão de riscos em eventos. Identificação e classificação dos riscos de eventos. Análise qualitativa e quantitativa de riscos. Planejamento do tratamento ou das respostas aos riscos. Monitoramento de riscos. Implementação de ações de tratamento ou resposta aos riscos. Segurança no trabalho e atendimento pré-hospitalar em eventos.	
OBJETIVO	
Compreender a importância e a aplicabilidade da gestão de riscos para realização de eventos numa perspectiva segura e profissional.	
PROGRAMA	

UNIDADE I – INTRODUÇÃO AO ESTUDO DOS RISCOS E SEGURANÇA

- Princípios e legislação
- Termos e definições de risco
- Classificação de riscos
- Segurança no trabalho
- Atendimento pré-hospitalar em eventos

UNIDADE II – GESTÃO DE RISCOS

- Planejamento da gestão de riscos: fases e processos
- Identificação dos riscos
- Mensuração do risco
- Análise qualitativa do risco
- Análise quantitativa do risco
- Planejamento das respostas aos riscos
- Matriz de responsabilidades
- Monitoramento dos riscos
- Implementação das ações de resposta aos riscos

METODOLOGIA DE ENSINO

Videoaulas expositivas síncronas e assíncronas em ambiente virtual de ensino e aprendizagem (AVEA) e plataformas digitais.

Leituras de materiais teóricos e de aprofundamento.

Discussões de temas e de casos concretos de eventos em fórum do AVEA.

Resolução de questões, quizzes, simuladores e elaboração de tarefas relacionadas ao tema.

RECURSOS

Ambiente virtual de ensino e aprendizagem e suas ferramentas pedagógicas.

Plataforma virtual para aula síncrona (google meet).

Textos de fundamentação e de suporte.

AVALIAÇÃO

Avaliação formativa e somativa que levará em consideração:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam posicionamento ou produção individual e em equipe;
- Organização, coerência e objetividade de ideias e clareza na elaboração de trabalhos técnicos escritos;
- Desempenho cognitivo em avaliações formais bimestrais.

Avaliação será constituída por:

- Trabalho 1: produção técnica parte 1 (bimestre 1)
- Avaliação formal (bimestre 1)
- Trabalho 2: produção técnica parte 2 (bimestre 2)
- Avaliação da participação global: aulas, avaliações, fóruns e quizzes (bimestre 2)

REFERÊNCIA BÁSICA

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR ISO 31000**: Gestão de riscos - Princípios e diretrizes. Rio de Janeiro: ABNT, 2009.

PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE. **Um Guia do Conhecimento em Gerenciamento de Projetos** (Guia PMBOK). 6. ed. Newtown Square, PA: Project Management Institute, 2017.

RUPPENTHAL, Janis Elisa. **Gerenciamento de riscos**. Santa Maria: Universidade Federal de Santa Maria; Colégio Técnico Industrial de Santa Maria; Rede e-Tec Brasil, 2013.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

CAVALIERI, Marco Antônio Ribas. Gestão de Riscos. In: MEZZADRI, Fernando Marinho; SONODA-NUNES, Ricardo João. (Orgs.). **Gestão e Governança do Esporte Brasileiro**. Francisco Beltrão-PR: Berzon Gráfica e Editora, 2021.

CENTRO UNIVERSITÁRIO DE ESTUDOS E PESQUISAS SOBRE DESASTRES. **Capacitação em gestão de riscos**. 2. ed. – Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2016.

MALFA, Rosemeire de Fátima Peixoto; GLÓRIA JUNIOR, Irapuan. Identificação dos riscos em projetos de eventos. **Iberoamerican Journal of Project Management**, v.10, n.2, pp.18-34, 2019.

PEIXOTO, Neverton Hofstadler. **Curso técnico em automação industrial: segurança do trabalho**. 3. ed. Santa Maria: Universidade Federal de Santa Maria : Colégio Técnico Industrial de Santa Maria, 2010.

TRANCHITELLA, Marina. **O gerenciamento de riscos em eventos esportivos: um estudo com corridas de rua**. Dissertação (Mestrado em Gestão do Desporto) - Faculdade de Desporto da Universidade do Porto, 2013.

TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO. **Referencial básico de gestão de riscos**. Brasília: TCU, Secretaria Geral de Controle Externo (Segecex), 2018.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
-----------------------------	-------------------------

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO EM EVENTOS

Código:

Carga Horária Total: 40 horas

CH Teórica: 40 horas **CH Prática:** -
CH Presencial: 8 horas **CH à Distância:** 32 horas

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -

CH Prática Profissional (quando esta vier embutida nos componentes curriculares):

Número de Créditos: 02
Pré-requisitos: -
Semestre: 2°
Nível: Técnico
EMENTA
Empreendedorismo. Espírito empreendedor. Teoria da inovação. Estratégia e forças competitivas. Cenários e prospecção. Plano de Negócios.
OBJETIVO
Compreender e conduzir o processo empreendedor, desenvolvendo a percepção da realidade em busca de oportunidades de negócios sustentáveis no âmbito da formação específica, bem como desenvolver um pensamento criativo, motivado e estratégico.
PROGRAMA
<p>UNIDADE I – Empreendedorismo e espírito empreendedor</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Principais conceitos e definições de Empreendedorismo. ● O perfil e principais características dos empreendedores. ● Habilidade e competências empreendedoras. <p>UNIDADE II – Teoria da Inovação</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Teoria da inovação e desenvolvimento (Schumpeter). ● O papel do empreendedor no processo de inovação. ● Destruição criativa. <p>UNIDADE III – Estratégia e forças competitivas</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Gestão Estratégica. ● Análise SWOT. ● Cinco forças competitivas de Porter. <p>UNIDADE IV – Cenários</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tipologia dos cenários. ● Prospecção tecnológica. ● Método Delphi. <p>UNIDADE V – Plano de Negócios</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Modelo Canvas. ● Plano de Marketing. ● Elaboração do Plano de Negócios.
METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas síncronas em ambiente virtual de ensino e aprendizagem (AVEA) e plataformas digitais.

Leituras de materiais teóricos e de aprofundamento.

Discussões de temas e de casos concretos de eventos em fórum do AVEA.

Resolução de questões, quizzes, simuladores e elaboração de tarefas relacionadas ao tema.

Atividades práticas de elaboração de projetos de empreendedorismo.

RECURSOS

Ambiente virtual de ensino e aprendizagem e suas ferramentas pedagógicas.

Plataforma virtual para aula síncrona (google meet).

Textos de fundamentação e de suporte.

AVALIAÇÃO

Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe. Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.

Desempenho cognitivo;

Criatividade e uso de recursos diversificados.

Domínio de atuação discente (postura e desempenho);

Provas.

REFERÊNCIA BÁSICA

CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor**. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2012.

DORNELAS, José. **Empreendedorismo: Transformando ideias em negócios – 5.ed.** Rio de Janeiro: Empreende/LTC, 2014.

DRUCKER, Peter F. **Inovação e Espírito Empreendedor - Entrepreneurship - Prática e Princípios**: São Paulo: Editora Pioneira, 1985.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

COZZI, A. et. al. **Empreendedorismo de base tecnológica**. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

DORNELAS, José. **Empreendedorismo para visionários: desenvolvendo negócios inovadores para um mundo em transformação – 1. ed.** Rio de Janeiro: Empreende/LTC, 2014.

GAUTHIER, Fernando Alvaro Ostuni. **Empreendedorismo**: Curitiba: Ed. do Livro Técnico, 2010.

HISRICH, Robert D. **Empreendedorismo**. Tradução de Lene Belon Ribeiro. 5.ed. Porto Alegre: Bookman, 2004

LEITE, Emanuel F. **O Fenômeno do Empreendedorismo - Criando Riquezas**. 3ª edição. Recife: Bagaço, 2003, 557 p.

RODRIGUES, Sofia. **Empreendedorismo**. EduWeb, 2008.

SCHUMPETER. Joseph Alois. **Teoria do desenvolvimento econômico: Uma investigação sobre lucro, capital, crédito e ciclo econômico.** São Paulo: Nova Cultural, 1988

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: TECNOLOGIA E INOVAÇÃO PARA EVENTOS

Código:

Carga Horária Total: 40 horas

CH Teórica: 40 horas **CH Prática:** -
CH Presencial: 4 horas **CH à Distância:** 32 horas

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -

CH Prática Profissional (*quando esta vier embutida nos componentes curriculares*): -

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos: -

Semestre: 2°

Nível: Técnico

EMENTA

Compreensão e aplicação das ferramentas tecnológicas utilizadas nos eventos do século XXI visando a otimização dos dispositivos tecnológicos, como *smartphones*, tablets, notebooks etc., que facilitam a produção dos eventos, a execução, com acessos aos aplicativos e arquivos digitais;

Otimização na divulgação dos eventos, seja pelo portfólio on-line em sites e/ou redes sociais, bem como venda de inscrições dos eventos na internet e outros que facilitam a comunicação e potencializam o networking;

OBJETIVO

- Conhecer as ferramentas digitais aplicadas nos eventos do século XXI;
- Identificar os aplicativos disponíveis no mercado de tecnologia para execução de eventos;
- Utilizar a tecnologia para inovar os eventos como diferencial competitivo de mercado;
- Produzir eventos de forma mais eficiente e lucrativa, como praticidade e rapidez, otimizando a organização e execução dos eventos.

PROGRAMA
<p>Unidade 1. Introdução às TICs. Unidade 2. Eventos Híbridos Unidade 3. Dispositivos Tecnológicos utilizados em eventos. Unidade 4. Aplicativos para organização e execução de eventos. Unidade 5. Utilização das tecnologias no planejamento, desenvolvimento, execução e feedback dos eventos. Unidade 6. Plataformas de eventos on-line.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
<p>Aulas dialogadas (presenciais e a distância) Leitura e discussão em grupo Seminários Pesquisas em sites de planejamento de eventos.</p>
RECURSOS
<p>Aulas expositivas e dialogadas; aulas práticas; análise de vídeos; leituras e discussões de textos; estudo dirigido; pesquisa; seminários práticos.</p>
AVALIAÇÃO
<p>Ambiente virtual de ensino e aprendizagem e suas ferramentas pedagógicas. Plataforma virtual para aula síncrona (google meet). Textos de fundamentação e de suporte.</p>
REFERÊNCIA BÁSICA
<p>TERRA, José Cláudio (organização). 10 dimensões da gestão da inovação: uma abordagem para a transformação organizacional. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 317 p. ISBN 9788535255454. FERREIRA, Laércio de Matos. A inovação tecnológica e as dinâmicas locais: estudo comparativo de APLS de software no nordeste do Brasil. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil - BNB, 2008. 264 p. (BNB teses e dissertações). ISBN 9788577910472. DOMINGUES, Diana (organização). A Arte no século XXI: a humanização das tecnologias. São Paulo: Universidade Estadual Paulista - Unesp, 1997. 374 p. (Prismas). ISBN 85-7139-160-2.</p>
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR
<p>ACESSIBILIDADE e tecnologia assistiva: pensando na inclusão sociodigital de pessoas com necessidades especiais. Bento Gonçalves: [s.n.], 2013. 367 p. (Novos autores da educação profissional e tecnológica). ISBN 9788577702077. FITZSIMMONS, James A.; FITZSIMMONS, Mona J. Administração de serviços: operações, estratégia e tecnologia da informação. 7. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014. 535 p., il. ISBN 9788580553284.</p>

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
-----------------------------	-------------------------

PUDS 3º SEMESTRE

DISCIPLINA: LOGÍSTICA E OPERAÇÃO DE EVENTOS	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 30 horas CH Prática: 10 horas CH Presencial: 10 horas CH à Distância: 30 horas
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 3	
Nível: Técnico	
EMENTA	
<p>Conceitos de logística e operações em eventos. Componentes do sistema logístico de eventos. Infraestruturas de eventos. Serviços de eventos. Serviços de hospedagem e alojamento em eventos. Serviços de alimentação e bebida em eventos. Serviços de comunicação e tecnologia em eventos. Serviços de transporte em eventos. Serviços de infraestrutura, de materiais e de suprimento em eventos. Serviços médicos e de segurança em eventos. Serviços gerais e de apoio em eventos. Fases operacionais do evento. Operações de infraestruturas e materiais. Operações administrativas e técnicas de eventos.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> ● Conhecer os diversos componentes integrantes do sistema logístico de um evento e as especificidades operacionais de cada dimensão administrativa e de suporte técnico aos eventos. 	
PROGRAMA	
UNIDADE I – SERVIÇO LOGÍSTICO EM EVENTOS	
<ul style="list-style-type: none"> ● Conceitos de logística em eventos ● Componentes do serviço logístico em eventos 	

<ul style="list-style-type: none"> • Infraestruturas de eventos: montagem, desmontagem, sinalização, circulação, conforto, segurança e acessibilidade • Serviços de eventos: hospedagem, alojamento, alimentação, transporte, comunicação e saúde e segurança. • Serviços gerais e de apoio técnico e administrativo em eventos <p>UNIDADE II – OPERAÇÃO DE EVENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos de operação de eventos • Fases operacionais do evento • Operações de transporte, montagem e desmontagem de infraestruturas e materiais • Operações de serviços de eventos • Operações de suporte técnico em eventos • Prática operacional em eventos
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p>
<p>Videoaulas expositivas síncronas e assíncronas em ambiente virtual de ensino e aprendizagem (AVA) e plataformas digitais. Leituras de materiais teóricos e de aprofundamento. Discussões de temas e de casos concretos de eventos em fórum do AVA. Resolução de questões, quizzes, simuladores e elaboração de tarefas relacionadas ao tema. Visita técnica a evento: observação e vivência prática.</p>
<p>RECURSOS</p>
<p>Ambiente virtual de ensino e aprendizagem e suas ferramentas pedagógicas. Plataforma virtual para aula síncrona (google meet). Textos de fundamentação e de suporte. Visita técnica.</p>
<p>AVALIAÇÃO</p>
<p>Avaliação formativa e somativa que levará em consideração: Grau de participação do aluno em atividades que exijam posicionamento ou produção individual e em equipe; Organização, coerência e objetividade de ideias e clareza na elaboração de trabalhos técnicos escritos; Desempenho cognitivo em avaliações formais bimestrais. Avaliação será constituída por: Trabalho 1: produção técnica (bimestre 1) Avaliação formal (bimestre 1) Avaliação formal (bimestre 2) Avaliação da participação global: aulas, prática, avaliações, fóruns e quizzes (bimestre 2)</p>
<p>REFERÊNCIA BÁSICA</p>

GALVÃO, A. L. B; DA SILVA, G. C. **Serviços Logísticos: organização e montagem de eventos**. São Paulo: Érica, 2014.
 GAYER, P. **Logística em Eventos: uma introdução**. Porto Alegre: Editora Reviva, 2017.
 WATT, D. **Gestão de eventos em lazer e turismo**. Porto Alegre: Bookman, 2003.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

GAWELETA, E. B. **Logística nos eventos**. Lapa: Editora Fael Ltda, 2002.
 GIACAGLIA, M. C. **Organização de eventos: teoria e prática**. São Paulo: Cengage Learning, 2013.
 GONÇALVES, Luiziana. **Curso Técnico em Eventos: Logística e Infraestrutura para Eventos**. Governo do Estado do Ceará / Secretaria da Educação.
 Project Management Institute. **Um Guia do Conhecimento em Gerenciamento de Projetos** (Guia PMBOK). 6. ed. Newtown Square, PA: Project Management Institute, 2017.
 SARMENTO, J. C. et al. O evento esportivo: etapas, fases e operações. **Revista Intercontinental de Gestão Desportiva**, v.1, n.2, p. 78-96, 2011.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
-----------------------------	-------------------------

DISCIPLINA: EVENTOS SOCIAIS E CULTURAIS

Código:

Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 30 horas	CH Prática: 10 horas
	CH Presencial: 10 horas	CH à Distância: 30 horas

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
---	---

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos:

Semestre: 3º

Nível: Técnico

EMENTA

Eventos Sociais e Culturais: surgimento e evolução até a atualidade. Tipos de eventos sociais e culturais, conceitos e mercado. Tipos de espaços para a realização de eventos sociais e culturais, e respectivas infra estruturas físicas e de serviços. Providências realizadas em cada fase dos eventos sociais e culturais. Objetivos, estratégias, recursos e

procedimentos operacionais dos eventos sociais e culturais. Prestadores de Serviços e fornecedores de produtos e mercadorias relacionados aos eventos sociais e culturais. Alimentos e bebidas servidos nos eventos sociais e culturais. Profissionais de eventos sociais e culturais. Principais tipos de controle utilizados nos eventos, check list, cronogramas, tabelas etc.

OBJETIVO

- Conhecer as principais características dos Eventos Sociais e Culturais: surgimento, evolução, desenvolvimento até os dias atuais, conceitos, tipologias de eventos sociais e culturais, o perfil do mercado: oferta e demanda desses eventos.
- Avaliar diferentes locais para a realização de eventos sociais e culturais, e suas infraestruturas físicas e de serviços.
- Compreender o planejamento e organização de eventos sociais e culturais através das definições de objetivos, estratégias, recursos necessários e procedimentos operacionais.
- Entender os critérios de seleção de prestadores de serviços e fornecedores para eventos sociais e culturais.
- Reconhecer os tipos e características do serviço de alimentos e bebidas adequados aos diversos eventos sociais e culturais.
- Identificar as atividades que serão desenvolvidas nas diferentes fases de realização dos eventos sociais e culturais.
- Utilizar os variados check-lists de atividades dos eventos sociais e culturais.
- Distinguir os profissionais necessários a realização de eventos sociais e culturais, e suas respectivas atribuições

PROGRAMA

- História dos Eventos Sociais e Culturais.
- Tipologias dos Eventos Sociais e Culturais.
- Conceitos e características dos eventos sociais e culturais.
- Educação ambiental e os eventos sociais e culturais.
- Espaços para realização de eventos sociais e culturais, características, infraestrutura física e de serviços.
- Providências realizadas no Pré evento, evento e pós evento.
- Objetivos, recursos, estratégias e operacionalização de cada tipo de evento social e/ou cultural.
- Critérios de seleção e contratação de prestadores de serviços e fornecedores de produtos e mercadorias para eventos.
- Definição de Alimentos e Bebidas adequados para cada evento, respectivo tipo de serviço e estrutura necessária.
- Controles empregados para o acompanhamento das atividades de realização de eventos, planilhas, check-list, cronogramas, etc.

METODOLOGIA DE ENSINO

<p>Aula compreende aulas expositivas e dialogadas; Análise e debates de situações-problema; Esclarecimento de dúvidas, realização de atividades individuais e coletivas; Elaboração de projetos, pesquisas, trabalhos, seminários, debates, painéis de discussão, estudos dirigidos, tarefas e orientação individualizada.</p>	
RECURSOS	
Livros; Textos; Data Show; Slides; Vídeos; Quadro branco.	
AVALIAÇÃO	
A avaliação será feita por meio de variados instrumentos, como: Atividades (oral e escrita), Trabalhos em sala de aula (individual ou em grupo), Participação em aula, Entrega de tarefas, Pesquisa orientada, Elaboração de projetos, Seminários, entre outros.	
REFERÊNCIA BÁSICA	
<p>ANDRADE, Renato Breno. Manual de eventos / 4. ed., atual.2013 BRITTO, Janaina. Estratégias para eventos : uma ótica do marketing e do turismo / 2. ed., ampl. atual. 2010 FREUND, Francisco Tommy. Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial / 2.ed. 2007 MATIAS, Marlene. Organização de eventos : procedimentos e técnicas / 6. ed. 2013</p>	
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
<p>CESCA, Cleuza Gertude Gimenes. Organização de eventos : manual para planejamento e execução / 13. ed. 2010 MONTENEGRO, Inês. Recepcionista de eventos : a saber, o ser, o fazer. 2016. REIS, Joel. Sou produtora de eventos : diário de bordo para o aperfeiçoamento profissional. Editora Senac São Paulo:Senac Nacional, 2013. VELOSO, Dirceu. Organização de eventos e solenidades. 2003 ZANELLA, Luiz Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. 2003.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: EVENTOS ESPORTIVOS E RECREATIVOS	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 30 horas CH Prática: 10 horas CH Presencial: 10 horas CH à Distância: 30 horas

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 3	
Nível: Técnico	
EMENTA	
<p>Tipologia e classificações de eventos esportivos e recreativos. Fases da gestão dos eventos esportivos e recreativos. Dimensões administrativas dos eventos esportivos e recreativos. Estrutura organizacional de eventos esportivos e recreativos. Dimensões técnicas dos eventos esportivos e recreativos. Sistemas de disputa ou de competição em eventos esportivos. Dimensões do marketing e da comunicação em eventos esportivos e recreativos. Operação de eventos esportivos e recreativos. Cerimonial e protocolo de eventos esportivos. Prática de eventos esportivos e recreativos.</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer as especificidades dos eventos esportivos e recreativos, bem como compreender a aplicabilidade de conhecimentos e de técnicas para sua gestão e sua operação.</p>	
PROGRAMA	

UNIDADE I – INTRODUÇÃO AO ESTUDO DOS EVENTOS ESPORTIVOS E RECREATIVOS

- Tipologia e classificação de eventos esportivos
- Tipologia e classificação de eventos recreativos

UNIDADE II – GESTÃO DE EVENTOS ESPORTIVOS E RECREATIVOS

- Fases da gestão dos eventos esportivos e recreativos.
- Dimensões administrativas dos eventos esportivos e recreativos.
- Eventos esportivos, recreativos e a educação ambiental.
- Estrutura organizacional de eventos esportivos e recreativos.
- Dimensões técnicas dos eventos esportivos e recreativos
- Sistemas de competição ou de disputa de eventos esportivos
- Sistemas de empareiramento
- Técnicas de desempate e classificação
- Programação de eventos esportivos
- Dimensões do marketing e da comunicação em eventos esportivos e recreativos
- Operação de eventos esportivos e recreativos

UNIDADE III – CERIMONIAL E PROTOCOLO DE EVENTOS ESPORTIVOS E RECREATIVOS

- Cerimoniais e protocolos em eventos esportivos e recreativos
- Cerimonial de abertura
- Cerimonial de partida
- Cerimonial de premiação
- Cerimonial de premiação e de homenagens

UNIDADE IV – PRÁTICA DE EVENTOS ESPORTIVOS E RECREATIVOS

- Prática em eventos esportivos e recreativos

METODOLOGIA DE ENSINO

Videoaulas expositivas síncronas e assíncronas em ambiente virtual de ensino e aprendizagem (AVA) e plataformas digitais.

Leituras de materiais teóricos e de aprofundamento.

Discussões de temas e de casos concretos de eventos em fórum do AVA.

Resolução de questões, quizzes, simuladores e elaboração de tarefas relacionadas ao tema.

Visita técnica a eventos esportivos ou recreativos: observação e vivência.

RECURSOS

Ambiente virtual de ensino e aprendizagem e suas ferramentas pedagógicas.

Plataforma virtual para aula síncrona (google meet).

Textos de fundamentação e de suporte.

Visita técnica a clubes esportivos.

AVALIAÇÃO

Avaliação formativa e somativa que levará em consideração:
 Grau de participação do aluno em atividades que exijam posicionamento ou produção individual e em equipe;
 Organização, coerência e objetividade de ideias e clareza na elaboração de trabalhos técnicos escritos;
 Desempenho cognitivo em avaliações formais bimestrais.
 Avaliação será constituída por:
 Trabalho 1: produção técnica (bimestre 1)
 Avaliação formal (bimestre 1)
 Avaliação formal (bimestre 2)
 Avaliação da participação global: aulas, prática, avaliações, fóruns e quizzes (bimestre 2)

REFERÊNCIA BÁSICA

MASSENA, A. **Eventos e competições esportivas: planejamento e organização**. Blumenau: Nova Letra, 2012.
 POIT, D. R. **Organização de eventos esportivos**. 4 ed. São Paulo: Phorte, 2006.
 WATT, D. **Gestão de eventos em lazer e turismo**. Porto Alegre: Bookman, 2003.
 GIACAGLIA, M. C. **Organização de eventos: teoria e prática**. São Paulo: Cengage Learning, 2013.
 MASTERMAN, Guy. **Strategic Sports Event Management**. 2nd. ed. Oxford, UK: Elsevier Ltd, 2009.
 Project Management Institute. **Um Guia do Conhecimento em Gerenciamento de Projetos (Guia PMBOK)**. 6. ed. Newtown Square, PA: Project Management Institute, 2017.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BETTEGA, M. L. **Eventos e cerimonial: simplificando ações**. 4 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2006.
 CAVALIERI, Marco Antônio Ribas. Gestão de Riscos. In: MEZZADRI, Fernando Marinho; SONODA-NUNES, Ricardo João. (Orgs.). **Gestão e Governança do Esporte Brasileiro**. Francisco Beltrão-PR: Berzon Gráfica e Editora, 2021.
 SARMENTO, J. C. et al. O evento esportivo: etapas, fases e operações. **Revista Intercontinental de Gestão Desportiva**, v.1, n.2, p. 78-96, 2011.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: PRÁTICA PROFISSIONAL EM EVENTOS

Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 8 horas CH Prática: 32 horas CH Presencial: 32 horas CH à Distância: 8 horas
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 3	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Apresentação do contexto pedagógico e metodologia da disciplina de prática profissional. Reflexão, análise e aplicação de conhecimentos, habilidades e competências profissionais em evento prático. Prática profissional voltada para a experiência das atividades profissionais de técnico de eventos, bem como para o desenvolvimento de habilidades e competências profissionais de técnico de eventos. Avaliação reflexiva e compartilhada sobre a prática profissional realizada.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar, por meio de ação interdisciplinar, contextualizada, supervisionada e no decorrer do curso, vivência profissional técnica específica em eventos. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – APRESENTAÇÃO E AVALIAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apresentação do contexto pedagógico e metodologia da disciplina de prática profissional • Avaliação do plano de trabalho e relatório de práticas profissionais • Avaliação reflexiva e compartilhada sobre a prática profissional realizada. <p>UNIDADE II – PRÁTICA PROFISSIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reflexão, análise e aplicação de conhecimentos, habilidades e competências profissionais em evento prático • Prática profissional voltada para a experiência das atividades profissionais de técnico de eventos, bem como para o desenvolvimento de habilidades e competências profissionais de técnico de eventos. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Videoaula expositiva síncrona em ambiente virtual de ensino e aprendizagem (AVEA) e plataformas digitais.</p> <p>Leituras de documento institucional sobre prática profissional.</p> <p>Análise dos planos de trabalho e relatório de prática profissional.</p> <p>Discussão em seminário sobre práticas profissionais realizadas.</p>	

RECURSOS	
Ambiente virtual de ensino e aprendizagem e suas ferramentas pedagógicas. Plataforma virtual para aula síncrona (google meet). Textos de fundamentação das práticas profissionais.	
AVALIAÇÃO	
Avaliação formativa e somativa que levará em consideração: Grau de participação do aluno nas práticas profissionais; Organização, coerência e objetividade de ideias e clareza na elaboração do plano de trabalho e do relatório de prática profissional; Apresentação oral da experiência de prática profissional. Avaliação será constituída por: Entrega e apresentação do plano de trabalho (bimestre 1) Entrega e apresentação do relatório de prática profissional (bimestre 2)	
REFERÊNCIA BÁSICA	
BIANCHI, Anna Cecília de Moraes. Orientação de Estágio em Turismo . São Paulo: Thomson, 2002. RICETTI, Mirian Aparecida. Estágio . Curitiba:Base Editorial, 2010. FAZENDA, Ivani C.A. A Prática de Ensino e o Estágio Supervisionado . Campinas, SP: Papirus, 1991.	
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR	
BISSOLI, Maria Ângela Marques. Estágio em Turismo e Hotelaria . São Paulo: Aleph, 2006. CASAGRANDE, Rafael Coelho. Seja o Estagiário de Sucesso . Porto Alegre: Imprensa Livre, 2005. GIACAGLIA, M. C. Organização de eventos: teoria e prática . São Paulo: Cengage Learning, 2013. PECONEZ, Stela (coord.). A Prática do Ensino e o Estágio Supervisionado . Campinas, SP: Papirus, 2003 WATT, D. Gestão de eventos em lazer e turismo . Porto Alegre: Bookman, 2003.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

DISCIPLINA: EVENTOS ACADÊMICOS E CORPORATIVOS
--

Código:

Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 30 horas CH Prática: 10 horas CH Presencial: 10 horas CH à Distância: 30 horas
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>):
Número de Créditos: 02	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 3º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
Conceitos e definições; Tipologia de eventos acadêmicos e corporativos; Comissões de um evento; Cerimonial de eventos acadêmicos e corporativos; Check list em eventos; Gestão e planejamento de eventos; O profissional eventos; Exemplos de casos de sucesso.	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> ● Promover nos alunos a capacidade para atuar na captação, geração, planejamento, organização e gerenciamento de eventos acadêmicos e corporativos. ● Compreender as especificidades dos eventos acadêmicos e corporativos. ● Desenvolver check list. 	
PROGRAMA	
<p>Conceitos e definições</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Eventos ● Eventos acadêmicos ● Eventos corporativos <p>Tipologia dos eventos acadêmicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Eventos corporativos <ul style="list-style-type: none"> o Conferência o Congresso o Convenção o Feira o Fórum o Mesa-redonda o Palestra o Seminário o Treinamento o Workshop ● Eventos acadêmicos <ul style="list-style-type: none"> o Simpósios o Seminários 	

- o Congresso
- o Conferência
- o Curso
- o Fórum
- o Palestra
- o Workshop
- o Encontro
- o Mesa-redonda
- o Painei
- o Jornada

Comissões de um evento

- Administração
- Temario
- Técnica
- Secretaria
- Divulgação
- Cultural
- Marketing

Cerimonial de eventos acadêmicos e corporativos

- O roteiro
- O script
- O cerimonialista
- O mestre de cerimônias

Check list em eventos

Gestão e planejamento de eventos

- A gestão e planejamento de eventos
- A importância da gestão e planejamento de eventos para as empresas
- Principais benefícios da gestão de eventos para as empresas
- Estratégia para um evento empresarial de sucesso
- Como implantar um evento empresarial

O profissional de gestão de eventos

- O que faz um profissional de gestão de eventos
- Características do profissional de eventos

Casos de sucesso

- Exemplos de eventos corporativos de sucesso.
- Exemplos de eventos acadêmicos de sucesso

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas; aulas práticas; análise de vídeos; leituras e discussões de textos; estudo dirigido; pesquisa; seminários práticos.

RECURSOS

Projetor e slides
Vídeos
Trabalhos escritos

AValiação

A avaliação terá caráter formativo, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios.

Alguns critérios a serem avaliados:

Participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe.

Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos.

REFERÊNCIA BÁSICA

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática**. Pioneira Thomson Learning-SP,2019.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas** / Barueri/SP: Manole, 2007.

ROGERS, Tony. **Eventos: planejamento, organização e mercados**. Campus – RJ: 2011.

ZITTA, Carmem. **Organização de eventos: da ideia à realidade**. / Brasília, DF: Senac, 6. ed. 2018.

ZOBARAN, Sergio. **Evento é assim mesmo: do conceito ao brinde**. / Ed. Senac Rio. 3. Ed, 2012.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

Project Management Institute. **Um Guia do Conhecimento em Gerenciamento de Projetos** (Guia PMBOK). 6. ed. Newtown Square, PA: Project Management Institute, 2017.

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
-----------------------------	-------------------------

PUDs COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO FÍSICA	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 40 horas CH Prática: - CH Presencial: 40 horas CH à Distância: -
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>): -

Número de Créditos: 2
Pré-requisitos:
Semestre: 3º
Nível: Técnico
EMENTA
Promoção da saúde; Esporte; Esportes Adaptados. Corpo e mídia
OBJETIVO
<ul style="list-style-type: none"> ● Refletir, criticamente, sobre as relações entre a realização das práticas corporais e os processos de saúde/doença, inclusive no contexto das atividades laborais; ● Compreender e refletir sobre como as tecnologias contribuem para a manutenção da saúde e qualidade de vida; ● Experimentar e fruir exercícios físicos que solicitem diferentes capacidades físicas, identificando seus tipos (força, velocidade, resistência, flexibilidade) e as sensações corporais provocadas pela sua prática; ● Experimentar e fruir, prezando pelo trabalho coletivo e pelo protagonismo, a prática de esportes; ● Experimentar e fruir esportes de invasão, valorizando o trabalho coletivo e o protagonismo.
PROGRAMA
<p>Unidade 1: Conceitos, valorização, tendências e aplicação da Educação Física.</p> <p>Unidade 2: História e evolução das modalidades: atletismo, basquetebol, futebol, futsal, ginástica, hidroginástica, handebol, voleibol, musculação e natação.</p> <p>Unidade 3: Fundamentos pedagógicos das práticas esportivas.</p> <p>Unidade 4: Dimensões dos espaços físicos: pista, quadra, campo, sala e piscina.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas; análise de vídeos e filmes previamente selecionados pelo professor.

RECURSOS

Sala de videoconferência, lousa digital, Datashow, aparelho de som, quadro branco, cartolina, pincéis e outros.

AVALIAÇÃO

Verificação de conhecimentos através de avaliação presencial, autoavaliação permitindo ao aluno saber seu desempenho.

A avaliação será desenvolvida nas seguintes formas:

Diagnóstica – levantamento dos conhecimentos prévio dos alunos;

Continuada – análise de todo o processo de ensino-aprendizagem observando a participação individual e em grupo, o envolvimento nas atividades, o desenvolvimento dos conteúdos e o nível de percepção apresentado, isto é, o olhar não apressado que consegue descobrir detalhes, estabelecer comparações e conexões com o dia a dia, a condição humana, enfim, a própria vida.

Tipos de verificação:

Assiduidade e pontualidade: Cumprimento das tarefas no prazo estabelecido;

Atitudinal: Proatividade e Etiqueta virtual;

Escrita, através de questionário individual e/ou em grupo;

Oral, através de apresentação individual e/ou em grupo;

REFERÊNCIA BÁSICA

COLETIVO DE AUTORES. **Metodologia do ensino da educação física**. 2ª ed. Revisada, São Paulo: Cortez, 2009.

BRACHT, Valter. **Educação física e aprendizagem social**. 2004.

DARIDO, Suraya Cristina; ANDRADE, Irene Conceição. **Educação Física na Escola: implicações para a prática pedagógica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

STIGGER, Marco Paulo. **Educação Física, Esporte e Diversidade**. Campinas, SP: Autores Associados, 2005.

FERREIRA, Vanja. **Educação Física, Interdisciplinaridade, Aprendizagem e Inclusão**. Rio de Janeiro: Sprint, 2006.

TEIXEIRA, H. V. **Educação Física e Desportos**. São Paulo: Saraiva, 2013.

VOSER, Rogério da Cunha; GIUSTI, João Gilberto. **O Futsal e a Escola: uma perspectiva pedagógica**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

BARBANTI, Valdir J. **Treinamento Físico: bases científicas**. 3ª ed. São Paulo: CLR Balieiros, 2001

Coordenador do Curso	Setor Pedagógico
-----------------------------	-------------------------

DISCIPLINA:LIBRAS	
Código:	
Carga Horária Total: 40 horas	CH Teórica: 40 hora CH Prática: - CH Presencial: 40 horas CH à Distância:-
CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -	CH Prática Profissional (<i>quando esta vier embutida nos componentes curriculares</i>):
Número de Créditos: 2	
Pré-requisitos: -	
Semestre: 3º	
Nível: Técnico	
EMENTA	
<p>Noções básicas de Libras com vistas a uma comunicação funcional entre ouvintes e surdos na sociedade. Fundamentos histórico-culturais dos sujeitos surdos e da Libras. Parâmetros e traços linguísticos da Libras. Cultura e identidades surdas. Os profissionais TILS. O alfabeto datilológico. Expressões não-manuais. Uso do espaço. Classificadores. Vocabulário em Libras nos diversos contextos de uso.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> ● Identificar a Libras como um sistema linguístico autônomo, identificando os diferentes níveis linguísticos; ● Reconhecer o trabalho do tradutor e intérprete da Língua de Sinais (TILS), como uma atividade profissional específica; ● Instrumentalizar os alunos para o estabelecimento de uma comunicação funcional com pessoas surdas; ● Reconhecer a importância do uso da Libras, legitimando-a como a segunda língua oficial do Brasil 	
PROGRAMA	

Unidade I – Aspectos Teóricos: Linguísticos, Históricos e Culturais

- Aspectos gerais da Libras e níveis linguísticos. Diferenças entre línguas orais e de sinais. Expressões faciais e corporais.
- História das línguas de sinais e da Libras, mitos construídos em torno da surdez e da língua de sinais, cultura e identidades surdas;
- Legislação acerca das pessoas com surdez;
- Profissionais TILS (Tradutores e Intérpretes de Libras) – formação e atuação.

Unidade II – Prática de Libras: Vocabulário

- Alfabeto datilológico, números e saudações;
- Tipos de frases, uso do espaço e de classificadores;
- Vocabulários diversos (material escolar, profissões, cores, família, vestimenta, animais, verbos, adjetivos);
- Diálogos em Libras: aplicação do vocabulário da Libras em contextos diversos;
- Visita às instituições de/e para surdos.
- Link da Série “Crisálida”, disponível na plataforma Netflix <https://www.youtube.com/watch?v=YFnSUNpogqQ>

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas; análise de vídeos e filmes previamente selecionados pelo professor.

RECURSOS

Sala de videoconferência, lousa digital, Datashow, aparelho de som, quadro branco, cartolina, pincéis e outros.

AVALIAÇÃO

Verificação de conhecimentos através de avaliação presencial, autoavaliação permitindo ao aluno saber seu desempenho.

A avaliação será desenvolvida nas seguintes formas:

Diagnóstica – levantamento dos conhecimentos prévio dos alunos;

Continuada – análise de todo o processo de ensino-aprendizagem observando a participação individual e em grupo, o envolvimento nas atividades, o desenvolvimento dos conteúdos e o nível de percepção apresentado, isto é, o olhar não apressado que consegue descobrir detalhes, estabelecer comparações e conexões com o dia a dia, a condição humana, enfim, a própria vida.

Tipos de verificação:

Assiduidade e pontualidade: Cumprimento das tarefas no prazo estabelecido;

Atitudinal: Proatividade e Etiqueta virtual;

Escrita, através de questionário individual e/ou em grupo;

Oral, através de apresentação individual e/ou em grupo;

REFERÊNCIA BÁSICA

CAPOVILLA, F. C., RAPHAEL, W. D. **Enciclopédia da língua de sinais brasileira: o mundo do surdo em libras: educação**. Vol. 1. São Paulo: EDUSP, 2016.
 FELIPE, Tanya A. **Libras em contexto: curso básico: livro do estudante**. 8. ed. Brasília: Feneis, 2007.
 QUADROS, R. M. **Educação de surdos: a aquisição da linguagem**. Porto Alegre: Artmed, 2008.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

QUADROS, R. M.; KARNOPP, Lodenir B. **Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos**. Porto Alegre: Artmed, 2007.
 SACKS, O. **Vendo vozes: uma viagem ao mundo dos surdos**. São Paulo: Cia. Das Letras, 2010
 FERNANDES, Eulália. **Linguagem e surdez**. Porto Alegre. Editora Artmed, 2003.
 QUADROS, R. M.; STUMPF, M. R. **Estudos Surdos IV**. Petrópolis, RJ: Arara Azul, 2009. GESSER, Audrei. **LIBRAS? Que língua é essa?: Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda**. São Paulo: Parábola, 2009.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

DISCIPLINA: ÉTICA E GESTÃO EM TEATRO

Código:

Carga Horária Total: 40 horas

CH Teórica: 40 horas **CH Prática:** -
CH Presencial: 40 horas **CH à Distância:** -

CH Prática como Componente Curricular (PCC) do ensino: -

CH Prática Profissional (*quando esta vier embutida nos componentes curriculares*):

Número de Créditos: 2

Pré-requisitos: -

Semestre: 3º

Nível: Técnico

EMENTA

Os fundamentos da ética. Normatividade moral e relatividade de valores. Problema e crise da ética na sociedade contemporânea. Ética e capitalismo. A questão ética em artes cênicas. A legislação cultural. Informações, conceitos e métodos básicos para o planejamento e o gerenciamento da produção de espetáculos teatrais. Evolução do incentivo à arte: do mecenato ao marketing cultural. A Produção do Espetáculo Teatral. O projeto de produção. As etapas da produção

OBJETIVO

- Fundamentar o conceito de ética à luz dos estudos mais recentes, calcado como território das relações e a propósito da sua relatividade.
- Compreender a noção ética de relação com as forças externas dentro do contexto cultural.
- Trabalhar o entendimento de ética interna nas estruturas produtivas dos organismos culturais, com destaque para a atividade teatral.
- Compreender a estruturação – ou institucionalização – do segmento cultural dentro das políticas públicas e privadas.
- Trabalhar conceitos recorrentes ao panorama da política cultural como leis de mecenato, patrocínio, editais, festivais, como noções de gestão cultural.
- Desenvolver projetos culturais simulados

PROGRAMA

1. Debate sobre o conceito de ética. Suas raízes gregas e a revisão por Spinoza. A compreensão contemporânea do conceito e sua diferenciação à idéia de valores constituídos.
2. A cultura no território ético das relações sociais: estudo sobre as relações da atividade cultural com segmentos ativos da sociedade, tais como economia, política, mídia, movimentos sociais, etc.
3. A ética interna dos organismos culturais: seu discurso, pensamento, suas relações constitutivas, suas ferramentas de subsistência, sua relação com os demais setores da sociedade, etc
4. A cultura institucionalizada: análise sobre as estruturas de política cultural, pública e privada. Dos ministérios, fundos, conselhos e secretarias de cultura, aos programas privados de fundação, patrocínio, doação, crédito cultural empreendidos pelo poder privado. O entendimento de economia da cultura.
5. Ferramentas de acesso à estrutura produtiva da cultura: elaboração de projetos, estudo de editais, prêmios, leis e projetos de lei para a cultura. Os caminhos da produção cultural: da produção executiva à comunicação externa.
6. Estudo sobre organizações mais recentes e diversas dentro da atividade cultural no atual panorama cearense

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas e dialogadas; análise de vídeos e filmes previamente selecionados pelo professor.

RECURSOS

Sala de videoconferência, lousa digital, Datashow, aparelho de som, quadro branco, cartolina, pincéis e outros.

AVALIAÇÃO

Verificação de conhecimentos através de avaliação presencial, autoavaliação permitindo ao aluno saber seu desempenho.

A avaliação será desenvolvida nas seguintes formas:

Diagnóstica – levantamento dos conhecimentos prévio dos alunos;

Continuada – análise de todo o processo de ensino-aprendizagem observando a participação individual e em grupo, o envolvimento nas atividades, o desenvolvimento dos conteúdos e o nível de percepção apresentado, isto é, o olhar não apressado que consegue descobrir detalhes, estabelecer comparações e conexões com o dia a dia, a condição humana, enfim, a própria vida.

Tipos de verificação:

Assiduidade e pontualidade: Cumprimento das tarefas no prazo estabelecido;

Atitudinal: Proatividade e Etiqueta virtual;

Escrita, através de questionário individual e/ou em grupo;

Oral, através de apresentação individual e/ou em grupo;

REFERÊNCIA BÁSICA

ASLAN, Odette. **O Ator no século XX: evolução da técnica/problema da ética**. São Paulo (SP): Perspectiva, 2005. 363 p.

COELHO, Teixeira. **O Que é ação cultural**. São Paulo (SP): Brasiliense, 2006. 94 p.

CUNHA FILHO, Francisco Humberto. **Teoria e prática da gestão cultural**. Fortaleza (CE): Universidade de Fortaleza - UNIFOR, 2002. 162 p.

SEBRAE - RJ. **Como elaborar projetos culturais para captação de patrocínio**. Rio de Janeiro (RJ): [s.n.], 1998. 42 p.

SPINOZA, Baruch de. **Ética: demonstrada à maneira dos geômetras**. São Paulo (SP): Martin Claret, 2002. 423 p

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ARISTÓTELES. **Ética a Nicômaco**. São Paulo (SP): Martin Claret, 2000. 240 p

CABRAL, Plínio. **A Nova lei de direitos autorais: comentários**. 4. ed. São Paulo (SP): Harbra, 2003. 187 p.

CUNHA FILHO, Francisco Humberto. **Direitos culturais como direitos fundamentais no ordenamento jurídico brasileiro**. Brasília (DF): Brasília Jurídica, 2000. 140 p.

MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. **Administração de projetos: como transformar idéias em resultados**. 2.ed. São Paulo (SP): Atlas, 2006. 281 p.

SUNG, Jung Mo; SILVA, Josué Cândido. **Conversando sobre ética e sociedade**. 4. ed. Petrópolis (RJ): Vozes, 1998. 117 p. .

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

